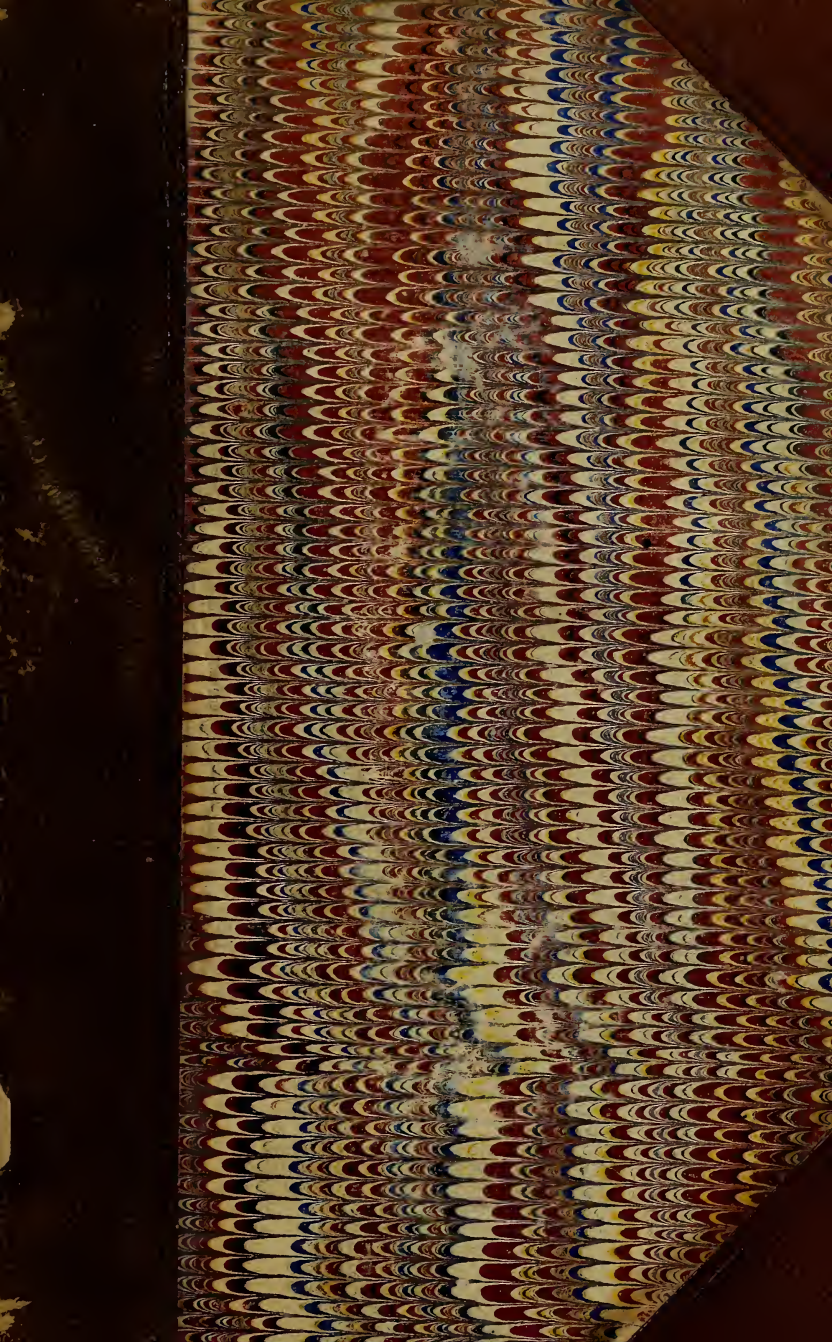


## **Historic, Archive Document**

Do not assume content reflects current scientific knowledge, policies, or practices.





Case 11

80  
T18  
v. 8

LIBRARY

OF THE

Department of Agriculture.

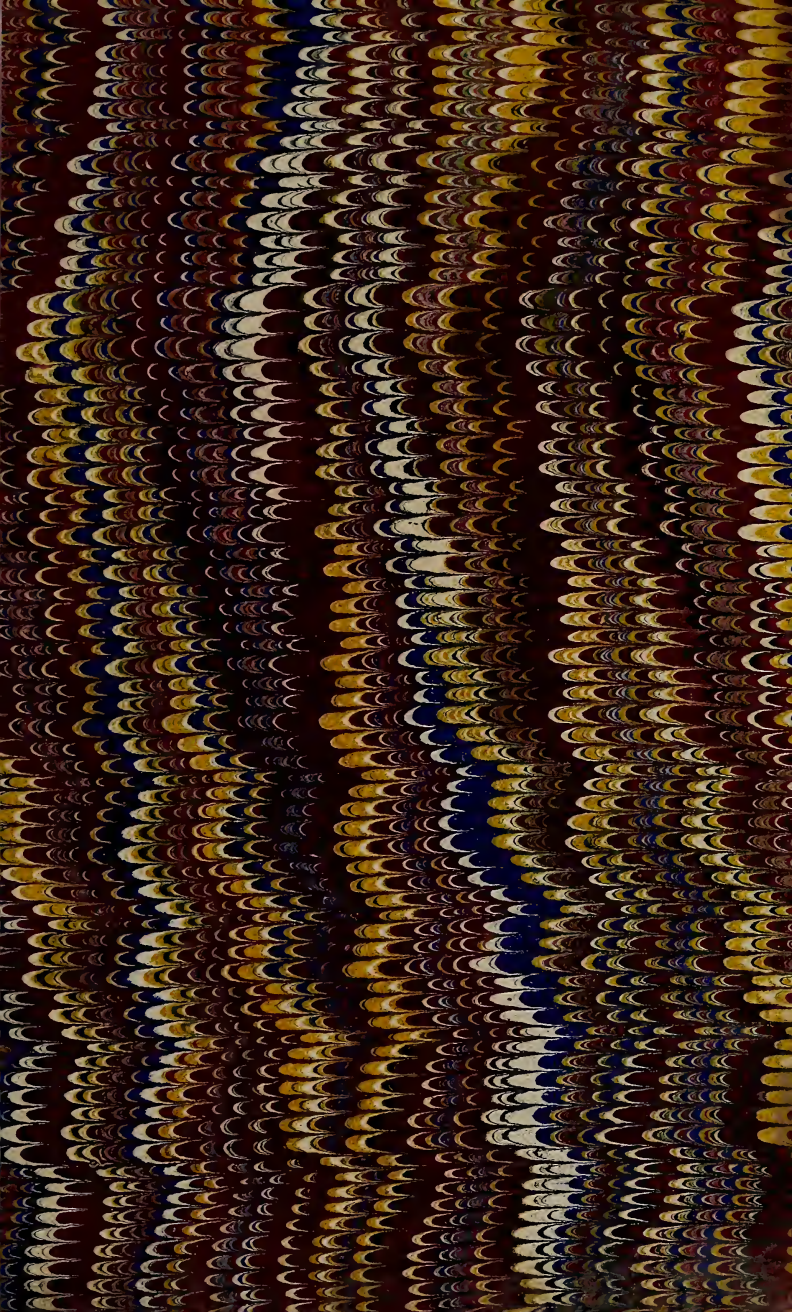
Case

~~75~~ 44

Shelf

3





Cal









Booth & Co.  
Per

Booth & Co. 1000000  
Booth & Co. 1000000  
Booth & Co. 1000000  
Booth & Co. 1000000

# Taschenbuch

für

**Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde**

herausgegeben

vom

**Pomologischen Institut in Reutlingen**

durch

**Dr. Ed. Lucas,**

Director und Besitzer des Pomologischen Instituts.

**Achter Jahrgang.**

Mit 22 Abbildungen.

---

**Ravensburg 1868.**

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.







## Einleitung.

---

### Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomol. Instituts

vom September 1867 bis dahin 1868.

Die Gesamtzahl der Zöglinge und Hospitanten, welche das Pomologische Institut besuchten, hat sich bis jetzt auf 445, also gegen voriges Jahr um 34 Neueingetretene erhöht.

An der am Schluss des Winterhalbjahrs (2. März) vorgenommenen schriftlichen Prüfung nahmen 15 Zöglinge der höheren Lehranstalt und 9 der Gartenbauschule, also im Ganzen 24 Zöglinge Antheil.

Am 20. Mai fand der Schluss des Cursus für Obstbaumzucht statt und wurde eine öffentliche Prüfung veranstaltet, an welcher sich 37 Zöglinge betheiligten. Der vollständige Frühjahrskurs umfasste 40 Zöglinge; drei hatten Familien-Verhältnisse halber vor der Prüfung austreten müssen. Gegenwärtig besuchen (als den ganzen Sommer hindurch hier anwesend), 28 Zöglinge das Institut.

Die in dem laufenden Jahre (Herbst 1867 bis dahin 1868) hier anwesenden Zöglinge und Hospitanten gehören folgenden Ländern an:

Württemberg 16, Bayern 7, Hessen 5, Elbherzogthümer 3, Baden 2, Schweden 2, Insel Rügen 1, Provinz Schlesien 1, Provinz Nassau 1, Hamburg 1, Sondershausen 1, Schweiz 1, Westphalen 1, Rheinpro-

vinz 1, Provinz Sachsen 1, Meiningen 1, Weimar 1, Oesterreich 1, Russland 1; zusammen 48 Zöglinge.

Es war demnach auch im bald auflaufenden Schuljahr die Frequenz eine sehr erfreuliche und namentlich waren sehr viele tüchtige und schon gehörig vorgebildete junge Gärtner zu ihrer Weiterbildung hier. Die Zahl der jungen Leute, welche bereits ihre gärtnerische Lehre beendet hatten, belief sich auf 18; ferner waren 5 junge Landwirthe als Zöglinge hier, die übrigen werden theils hier erst zur Pomologie und Gärtnerei vor- und herangebildet, theils waren es junge Landleute, die, um sich zu Baumwärtern auszubilden, hieher gekommen waren.

Zu bemerken ist, dass ein Kulturtechniker aus Würzburg hieher gesendet worden war, um sich in der Obstkultur theoretisch und praktisch auszubilden und als Bezirksbaumwärter zugleich mit verwendet zu werden.

Die Lehrgegenstände, welche in dem Jahre 1867/68 vorgetragen wurden, waren:

#### **a) Von Unterzeichnetem:**

Theorie des Gartenbaus: (nach Lindley, Theorie der Gartenkunde), während des ganzen Jahres wöchentlich 2—3 Stunden; im Winter Allgemeiner Theil, im Sommer specieller Theil.

Pomologie: während des ganzen Jahres wöchentlich 2—3 Stunden: Systemkunde, Anleitung zu pomologischen Beschreibungen, specielle Betrachtung und Prüfung der aus der Allgemeinen Ausstellung reservirten Winter-Früchte, Auswahl der werthvollsten Kern- und Steinobstsorten, des Beerenobsts, der Pflirsche, Rebsortenkunde.

**Baumschnitt:** (Allgemeiner Theil), nach der Schrift „Lucas, Lehre vom Baumschnitt“, Frühjahr 1868, wöchentlich 2 Stunden.

**Obstkultur:** während des Frühjahrskursus wöchentlich 4 Stunden, (nach Lucas, Kurze Anleitung zur Obstkultur), die Erziehung, Anpflanzung und Pflege der Obstbäume in Garten und Feld.

**Gehölzzucht und Gehölzkunde:** im Winter wöchentlich 2 Stunden, (nach Jäger Ziergehölze), die zur Anlage von Gärten erforderlichen Laubhölzer, ihre Natur, Vermehrung und Verwendung.

**Landschaftsgärtnerei:** (Mit Zugrundlegung von Skells Beiträgen zur bildenden Gartenkunst und Ad. v. Hacke über höhere Gartenkunst), im Sommer in wöchentlich 2 Stunden und 1 Stunde Uebungen im Ausstecken und Zeichnen in der Natur auf einem besonderen Uebungsfeld.

**Botanik:** Sommersemester wöchentlich 2 Std. Terminologie und Allgemeine Botanik nach Leunis, nebst Excursionen an Sonntagen in der Umgegend von Reutlingen.

**Geognosie:** mit Zugrundlegung von Cotta's Catechismus der Geologie, Sommer in wöchentlich 2 Stunden.

#### **b) Von Obergärtner Belke:**

(Wintersemester im Oktober und November bis zu seinem Abgang nach Kesthely in Ungarn.)

**Allgemeiner Pflanzenbau:** Vom Klima, vom Boden, vom Dünger.

**Blumenzucht:** Kultur der gebräuchlichsten und schönsten Zierpflanzen für das freie Land.

**Geometrie:** Planimetrie.

**c) Von Obergärtner Fr. Lucas,**

vom Dezember 1867 an:

**Baumschnitt:** Specieller Theil nebst Uebungen und Demonstrationen an den Formenbäumen. Frühjahr und Sommer wöchentlich 2 Stunden.

**Gemüsebau:** Allgemeiner und specieller Theil, (Winter und Sommer) in wöchentlich 2 Stunden mit Zugrundlegung von „Lucas Gemüsebau“, 2. Aufl.

**Specielle Pomologie:** Die besten Tafelbirnen; Winter wöchentlich 2 Stunden (nach Willermoz).

**d) Von Cassier Maassen:**

**Encyclopädie der Landwirthschaft:** (Winter 2 Stunden wöchentlich).

**Buchführung:** (Sommer 1 Stunde wöchentlich,  $\frac{1}{4}$  Jahr lang).

**e) Von Weinbaulehrer Gemeinderath Weckler:**

**Weinbau:** im Sommer wöchentlich 1 Stunde mit praktischen Demonstrationen im Weinberg.

**f) Durch Herrn Kulturtechniker Stürzenberger aus Würzburg:**

**Anleitung zum Drainiren der Gärten, Baumfelder, Aecker und Wiesen, (im Ganzen 6 Stunden) während des Frühjahrscursus.**

Ausserdem ertheilte Herr Lehrer Ongemach von hier den Zöglingen der II. Abtheilung Unterricht in Mathematik und Geometrie.

In den ersten Wochen des Wintersemesters wird Herr Privatdocent Dr. Städel von Tübingen im Institut hier eine Reihe von Vorträgen über Chemie in ihrer Beziehung zum Gartenbau halten und zu-



gleich die Zöglinge zu einfachen chemischen Analysen anleiten.

Ausser öfteren kleineren botanischen und pomologischen Ausflügen wurden im Lauf des Jahres zwei grössere Excursionen veranstaltet.

Die eine fand unter Leitung des Obergärtners Fr. Lucas, unter Theilnahme von 30 Zöglingen am 21. und 22. Mai statt. Es wurde Hohenheim, seine Sammlungen, die Obst- und die Gehölzbaumschule, der botanische Garten, eingesehen, dann in Stuttgart das Naturalienkabinet, sowie das Musterlager der gewerblichen Centralstelle besucht, darnach die Königl. Anlagen besichtigt und die reiche und grossartige Königl. Hofgärtnerei Wilhelma besucht und von den dortigen Kulturen specielle Einsicht genommen.

Eine zweite grössere Excursion, welche 8 Tage Tage dauerte, fand unter Leitung des Unterzeichneten statt, an welcher 8 Zöglinge Theil nahmen.

Es wurde per Bahn über Plochingen, Geisslingen, Ulm und durch Oberschwaben an den Bodensee gefahren, unter steter Beobachtung der sich darbietenden interessanten geognostischen Verhältnisse der durchreisten Gegenden, sowie des bald bessern, bald geringern Standes der Obstkultur. Auf dem Bodensee wurde eine Rundfahrt gemacht, welche in Lindau endigte. Hier wurden die interessanten Statuen betrachtet und in der nahegelegenen Villa Lotzbeck ein Besuch gemacht. Der dortige Obergärtner, Herr Marquardt, ein alter Bekannter, zeigte uns die sehr schönen Anlagen, besonders auch die grossen, ausgedehnten Weichselanlagen, freilich alles nur eilig, da wir noch bis Immenstadt fahren wollten, wo wir Nachtquartier nahmen. Am andern Tag wurde der

6000' hohe Grünt en, ein nur 1 $\frac{1}{2}$  Stunden von Immenstadt gelegener, prachtvoller Alpenkegel bestiegen, was wohl manchen Tropfen Schweiss kostete, allein in jeder Hinsicht äusserst lohnend war. Wir fanden die niedliche *Soldanella alpina* in Menge blühend, *Ranunculus alpestris* und eine grosse Zahl der Frühlingsalpenpflanzen, obgleich einige Wochen später die botanische Ausbeute namhaft grösser gewesen sein würde. Die Aussicht von der Spitze des Grünt en ist ganz unvergleichlich schön. Nach dem Herabsteigen gingen wir zwischen üppigen Wiesen durch nach Hindelang, wo wieder übernachtet wurde. Der dritte Tag führte uns über Thannheim, Reutte, nach Füssen, von wo wir Abends noch das herrliche Königsschloss Hohen schwangau besuchten und seine romantischen Umgebungen bewunderten. Von da fuhren wir nach dem Hohen Peissenberg. Ein eingetretenes Gewitter nöthigte uns in einem Dorfe am Fuss dieses bayrischen Rigi zu übernachten; am andern Morgen brachen wir schon vor 3 Uhr auf, um recht früh die Höhe des Berges zu gewinnen und den grossartigen Anblick des Sonnenaufgangs oben zu geniessen. Die Sonne ging allerdings auf, aber der östliche Horizont blieb so bewölkt, dass unsere Hoffnung total vernichtet wurde. Allein wir genossen das grossartige Panorama, eine Rundsicht, die in der That von grosser seltener Schönheit ist. Wir stiegen am Berg auf der entgegengesetzten Seite herab, um die am Fuss desselben befindlichen Kohlenbergwerke uns anzusehen. In Bergmannstracht giengen wir tief in das Bergwerk hinein und der sehr freundliche Obersteiger wurde nicht müde unsere vielen Fragen zu beantworten. Von da fuhren wir nach Starenberg. Das Dampfboot benützend, machten wir

auch hier auf dem See eine Rundfahrt, die uns die malerischen Ufer und Umgebungen dieses herrlichen See's recht mit Muse betrachten liess. Nachts brachte uns noch der letzte Zug nach München. Hier wurde 2½ Tage verweilt; es gab des Schönen und Interessanten für uns in der That unendlich viel zu sehen. Der sehr reiche und interessante botanische Garten, der Englische Garten, der K. Gemüsegarten, die grossartigen und im edelsten Styl gehaltenen neuen Anlagen Effners bei dem Maximilianeum, das neue kunstvolle Blumen-Parterre in Schleissheim, dann die Kunstschätze, die Naturaliensammlung in der Akademie, alles wurde bewundert, aber wir alle waren doch schliesslich so durch das viel Gesehene angegriffen, dass wir recht zufrieden waren, als wir am Pfingstsonntag Abends 10 Uhr glücklich und wohlbehalten wieder nach Hause kamen.

---

An Besuchen hoher Gönner und werther Freunde und Kunstgenossen war das verflossene Jahr besonders reich, mancher reisende Pomolog, der von der Pariser Ausstellung heim kehrte, machte von Plochingen aus den kleinen Abstecher hieher; aber es war besonders die Pomologen-Versammlung, welche eine grosse Zahl von Besuchern uns zuführte und wenn auch das Wetter den Besuch des pomologischen Gartens und der Baumgärten nicht begünstigte, so besichtigten doch wohl in jenen Tagen und während der Dauer der Ausstellung wenigstens 500 Fremde die hiesige Anstalt.

Eine während der Versammlung abgehaltene Prüfung über Pomologie, Baumschnitt, Landschaftsgärtnerei, welche von den anwesenden Pomologen sehr

zahlreich besucht ward, gab den Zöglingen Gelegenheit, von ihren erlangten Kenntnissen öffentlich Rechenschaft abzulegen.

Auch dieses Jahr wurde der Pomologische Garten des Instituts wieder namhaft durch Zukauf von 2 Morgen angrenzendes Baumfeld vergrössert, so dass das ganze Areal jetzt 22 Württb. Morgen =  $27\frac{1}{2}$  Magdb. Morgen umfasst.

Mit besonderem Dank muss Unterzeichneter eines sehr werthvollen Geschenks von guten Gartenbüchern, (29 Bände) gedenken, welche Herr Friedr. von Thielau der Anstalt verehrte.

Die Bücher sind theils in der Bibliothek eingereiht, theils, dem Wunsch des edlen Gebers zufolge, zu Prämien für fleissige Zöglinge verwendet worden.

Ein Verlust war es für unser Institut, dass Herr Obergärtner Belke, der mit Eifer und reichen Kenntnissen mir 2 Jahre lang als Mitarbeiter treu zur Seite stand, das Institut verliess, um einem sehr ehrenvollen Ruf als Obergärtner und Lehrer an der Landwirthsch. Akademie Kesthely am Plattensee in Ungarn zu folgen.

Der Verkehr der Baumschule war in der verflossenen Saison ein sehr bedeutender und erwähne ich nur beispielsweise, dass ausser den grossen Baumsendungen nach dem deutschen Norden, nach Russland, Galizien, Ungarn u. s. w. auch eine Sendung Edelreiser nach Valdivia und eine Sendung Reben und Bäume nach Capstadt expedirt wurde.

Reutlingen, 12. August 1868.

Dr. Ed. Lucas.



# Inhaltsübersicht.

## Einleitung.

	Seite
Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomolog. Instituts vom September 1867 bis dahin 1868 . . . . .	III

## I. Allgemeines.

Eberhardt: Aus dem Bericht über die deutsche Pomologenversammlung in Reutlingen . . . . .	1
Wittmiss: Zustand des Obstbaus auf der Insel Rügen . . . . .	13

## II. Neue Werkzeuge und Materialien.

Dr. Lucas: Die Hary'schen Baumscheeren . . . . .	17
„ Neue Traubenscheere von Tschaggans . . . . .	19
„ Das Schröpfisen . . . . .	20
„ Neue Schwanenhalshacke für Obstsaaten . . . . .	21
„ Neue Gartenspritze . . . . .	22
„ Obstbestimmungstisch . . . . .	23
Schuster: Bereitung des kaltschmelzbaren Baumwachses in neuerer Zeit . . . . .	26

## III. Allgemeiner Pflanzenbau.

Carlsson: Ueber die Kalkpoudrette, deren Bereitung und Anwendung . . . . .	27
Aus einem Brief von Herrn Högfeldt über denselb. Gegenstand . . . . .	30

## IV. Gemüsebau und Treiberei.

Becker: Gurkentreiberei in Mainz . . . . .	32
Hohorst: Erdbeertreiberei in England . . . . .	34

## V. Obstkultur und Pomologie.

Maurer: Deak's graue Reinette . . . . .	37
Ritter: Florianer Weinstreifling . . . . .	39
Stern: Beschreibung einiger der besten Obstsorten Schwedens . . . . .	41
Teichmann: Grosser Gobet . . . . .	45

## XII

Ostermeyer: Einige Erfahrungen über Obstsaaten . . .	47
Dr. Lucas: Neue Methode des Umpfropfens jüngerer Hochstämme in Obstgärten und an Strassen . . .	49

### VI. Baumschnitt.

Fr. Lucas: Die Lyra . . .	51
„ Der doppelte Becherbaum . . .	53
„ Der horizontale Hochcordon oder der hochstämmige Guirlandenbaum . . .	55

### VII. Weinbau.

Semmler: Die Orlendertraube . . .	57
-----------------------------------	----

### VIII. Landschaftsgärtnerei und Gehölzzucht.

Raht: Das Zeichnen von Gartenanlagen in der Natur . .	60
Güth: Einiges über Coniferen . . .	63

### IX. Blumen- und Zierpflanzenkultur.

Richter: Rationelle Cultur der Sommerlevkoyen . . .	67
Engelmann: Die Dahlienzucht bei den Hrn. Gebr. Mardner in Mainz . . .	75
Israel: Ueber die Cultur der Cyclamen . . .	78
Kerk: Erfahrungen in der Cultur der Cinerarien . . .	81
Rebmann: Behandlung der Ficus elastica, wie sie in Nancy üblich ist . . .	84

### X. Landwirthschaft.

Jäger: Die Runkelrübe und ihre Cultur . . .	86
Krauss: Verwendung des schwäbischen Obstmahltrogs als Oelkuchenbrecher . . .	91
Ziegler: Der Grassamenbau . . .	93

### XI. Verschiedenes.

Rieg: Neues Verfahren, Baumpfähle und Hopfenstangen in den Boden zu schlagen . . .	95
--	----

---

Verzeichniss der im Herbst 1868 und Frühjahr 1869 im Pomol. Institut in Reutlingen käuflich abgebbaren Obstbäume, Obst- und Ziersträucher, Erdbeeren, Obstsaamen, Geräte und Bücher u. s. w . . .	97
---	----

## I. Allgemeines.

---

### Die Allgemeine Deutsche Obst- und Trauben-Ausstellung in Reutlingen, im Herbst 1867.

Diese Ausstellung nahm alle Kräfte des Instituts mehrere Wochen in Anspruch; sie darf als ein Ereigniss in der Geschichte des Instituts betrachtet werden, denn wenn unsere Anstalt nicht in Reutlingen gewesen wäre, würde schwerlich die Versammlung hier getagt und die grosse Allgemeine Ausstellung hier gehalten worden sein.

Obgleich eine grosse Zahl von Journalen Berichte gebracht und der Hauptbericht bereits im Februar erschienen, so hielt Unterzeichneter es doch hier ganz geeignet, Einiges aus dem Bericht eines der eifrigsten Theilnehmer, unseres geschätzten und kenntnissreichen Freundes Cantor Eberhardt von Branchevinde bei Arnstadt in Thüringen, welchen derselbe dem Obstbauverein in Arnstadt erstattete, hier mitzutheilen. Wir durften dies um so mehr, als sich Eberhardt selbst unsern früheren Schüler nennt, und seine Arbeit daher unter den andern Arbeiten unserer jetzigen Schüler gewiss auch am Platze ist. Dem Obstbauverein in Arnstadt, welcher meiner Bitte um Ueberlassung des Berichts in freundlichster Weise entsprach, zugleich den besten Dank.

Dr. E. L.

Um Reutlingen, welches ganze Wälder von Obstbäumen hat, sind Luiken und Bronnäpfel vorzugsweise vertreten; doch macht sich da schon eine sehr erweiterte Sortenzahl geltend; namentlich ist unter andern die Reinette von Canada, unsere Pariser Rambour-Reinette ziemlich häufig vertreten. Dr. Lucas besitzt auch ein schönes, 9 Magd. Morgen haltendes Baumgut, und auf demselben die in dortiger Gegend

einträglichsten Aepfelsorten. Jede Reihe ist mit nur einer Sorte umgepfropft worden. Luiken, Goldparmäne, Grosse Casseler-R., Königlicher Kurzstiel, Gravensteiner, Kleiner Langstiel, Champagner-Reinette, R. von Canada und Grosser Bohnapfel waren die vorzugsweise gepflanzten Sorten. Der Boden ist ein kalkiger Lehm (Formation des Braunen Jura) mit Grundwasser, das durch Drainage unschädlich gemacht worden ist. Die Baumreihen haben eine sehr entsprechende Entfernung. Zwischen denselben liegt jedesmal ein Fleck Arthland, während die Bäume selbst in 8' breiten Streifen üppigen Grasbodens stehen. Dass das Baumgut in musterhaftester Pflege gehalten ist, bedarf kaum der Andeutung. Wer sehen will, wie Obstbäume geschnitten, überhaupt gepflegt werden müssen, der studire diese Musterstätte.

Von den Birnen in der Reutlinger Gegend erwähne ich nur die Knausbirne, deren Bäume, wenn noch nicht abgeerntet, reich mit Früchten beladen waren. Sie soll unübertrefflich fleissig sein und als Dörr- und Mostobst hohen Werth haben; auch empfiehlt sie der herrlichste Baumwuchs. Eine grosse Rolle spielen auch die Wälsche- und Champagner-Bratbirn. Letztere sieht einer recht grossen Feldbirn mit Bergamottform ähnlich und ist vorzugsweise zur Mostbereitung geschätzt.

Doch ich verspüre soeben, dass ich den eigentlichen Faden verloren habe und würde es nicht übelnehmen dürfen, wenn an mich der Ruf „zur Sache“ ergangen wäre. Nun, die Sache selbst wollen wir in 3 Theile trennen, nämlich in Mittheilungen über die Ausstellung, Mittheilungen aus den Verhandlungen und in einige allgemeine Bemerkungen.

Die Ausstellung begann Dienstags den 24. Sept. Sonntags Nachmittags zuvor traf ich ein. Ich wurde vom vielgeplagten Dr. Lucas, auf dessen Schultern fast alle Mühen und Lasten der Ausstellung ruhten, auf's herzlichste empfangen und musste zu meiner Freude



alsbald bei Aufstellung der Einlieferungen mit Hand an's Werk legen. So ging's Sonntags und Montags. Von der Collection, die den Glanzpunkt der ganzen Ausstellung gebildet, schweige ich bis zuletzt, und erwähne jetzt nur solche Collectionen, die bis zum 27. Septbr. ausgestellt waren. Vielfach hatten sich die Aussteller streng an das Programm gebunden und nur beachtenswerthe oder hervorragende Sorten ausgelegt; vielfach war dies jedoch auch ganz unberücksichtigt geblieben, und wir hatten neben den herrlichsten und bestcultivirten Früchten auch minder werthvolles Obst, ja oft erbärmliche Krüppel.

Den Glanzpunkt der Ausstellung bildete bis jetzt die sehr umfangreiche Collection des General-Consul Ladé von Villa Monrepos bei Geisenheim im Rheingau. Kraftvoll und meist von riesiger Grösse und schönster Färbung waren sowohl Aepfel als Birnen. Eine grosse Zahl der neuesten Sorten waren darunter. Ferner ragte hervor ein Sortiment der Gebrüder Bally aus Säckingen in Baden, deren Früchte theilweise noch grösser als die Ladé'schen waren. Auch die Collection des Baron von Zwierlein in Geisenheim war sehr beachtenswerth, Herr v. Trapp behauptete auch diesmal seinen alten Ruhm, besonders als Aepfelzüchter, wenn auch einige Sorten, z. B. seine berühmten Ananas-Reinetten 1867 nicht die gewohnte Grösse hatten.

Ein sehr grosses und reiches Sortiment hatte besonders auch das Pomologische Institut ausgestellt. Ausgezeichnet geordnet, durchaus namenächt, war es für mich auch immer der Centralpunkt der ganzen Ausstellung. Bei der ausgezeichneten Cultur, wie ich sie im Institute gefunden habe, darf es uns nicht wundern, wenn die Lucas'schen Früchte mit den französischen wetteifern; wie ich denn überhaupt die volle Ueberzeugung gewonnen habe, dass wir Deutsche in der Obstcultur uns nicht mehr vor den Franzosen und Belgiern zu schämen brauchen, wie dieses mir einige französische Sortimente, z. B. das aus Bollvil-

ler etc. bestätigten, abgesehen von den Erinnerungen, die mir die Ausstellung in Erfurt hinterlassen hat. Ein recht schönes Sortiment hatte auch der Hofgärtner Glocker aus Enying in Ungarn ausgestellt, dessen Früchte sich durch herrliche Färbung und Namenächtheit sehr bemerklich machten. Eben so schön war das Sortiment des Ungar Franz Kött aus Lovrin. Aus Tyrol waren mehrere Collectionen gesendet worden, z. B. von Alois Bauer aus Botzen, der selbst anwesend war; ebenso auch von Herrn von Pittel in Meran. Die Namen Botzen und Meran erklärten eben Alles. Ich werde die unvergleichliche Färbung dieser Früchte nimmer vergessen. Der Weisse und Rothe Rosmarin, der Edelfrothe und Edelböhrmer — das waren Früchte, die den Obstfreund wirklich bezauberten. Wie in Görlitz waren auch hier die schönsten Südfrüchte von den Tyrolern mit ausgelegt.

Ein prachtvolles Sortiment war auch von der Villa Berg bei Cannstatt durch den Hofgärtner Courtin ausgestellt, desgleichen auch aus der Wilhelma bei Cannstatt. Die vollste Beachtung verdiente ganz besonders ein kleines, aber höchst werthvolles Birnensortiment von Amalienberg aus dem Murgthale in Baden, das mit den besten sich messen konnte, ja in gar manchen Sorten unübertroffen war.

Ich habe bis jetzt lauter Sortimente genannt, die uns grossentheils Früchte von Zwergbäumen brachten. Sie geben uns den redenden Beweis, wieviel der Obstgärtner durch Cultur zwingen kann. Sehr unangenehm hat mich indess die Sucht nach Neuem, sowohl von Aepfeln als Birnen berührt. Gar manche Sorten, die von tüchtigen ausländischen Pomologen als wenig werthvoll ausgemerzt worden sind, waren mit ausgestellt und gar viele unserer ältern bewährten Sorten waren kaum beachtet. Nur Neues! — das scheint das Ziel und Streben vieler Obstzüchter zu sein. Doch gehen wir weiter. Eben so interessant, ja noch interessanter waren mir die Collectionen von Früchten, die auf



Hochstämmen gezogen waren. Letztere stellten ja eigentlich den Obstbau im Grossen dar, der nicht von den Lebhabereien und Launen der Obstzüchter abhängig ist und dem grossen Ganzen erst wahrhaft nützt. Aus dem Württembergischen etc. waren recht herrliche Collectionen ausgestellt. Vor allen interessirte mich das namenächte und reichhaltige Sortiment des Baumaufsehers Pfennig in Reutlingen. Vom Fränkischen Gartenbauverein in Würzburg und von der Bayerischen Gartenbaugesellschaft in München war sehr werthvolles und schönes Obst ausgelegt. Auch aus der Schweiz und Holland waren Früchte ausgelegt. Die Oberdieck'sche Sammlung hatte ihren Werth meist durch die Namenächtheit der Früchte und durch die lehrreichen schriftlichen Zugaben. Sie wurde in dem Normalsortiment mit der Collection des Pomologischen Instituts systematisch geordnet einge-  
reihet. Müschens Sammlung war zwar ächt, aber aus meist elenden und unvollkommenen Exemplaren zusammengesetzt.

Das nördliche Deutschland war verhältnissmässig geringer vertreten. Der Baumschulenbesitzer Späth aus Berlin zeigte uns, dass man an Zwergstämmen auch in Berlin noch recht schönes Obst hauen kann. Zugleich muss ich der von demselben auch ausgestellten Bäumchen gedenken. Es waren sowohl Hoch- als Zwergstämme, sämmtlich in vollendetster Form und dem eminentesten Wachsthum. Die Stärke und Höhe einjähriger Veredlungen grenzte an das Unglaubliche. Und das im Berliner Sande! Wie düngerreich muss da die Cultur sein! Doch weiter!

Marienhöhe und der Gartenbauverein in Weimar waren auch durch Sortimente vertreten. Ein recht nettes Sortiment hatte auch der Pfarrer Jacobi in Hainrode ausgelegt. — Wie gewöhnlich waren auch Gartenwerkzeuge etc. ausgestellt. Vor allen entsprachen mir die Instrumente des Fabrikant Mayer aus Görlitz. Nicht nur die Form derselben war eine äusserst

vollendete, sondern auch die Preise waren sehr mässig; so kostete ein recht nettes Kopulirmesser nur 10 Sgr. und eins dergl. sehr elegant 11 Sgr.

Nachdem ich nun über mehrere der bis zum 27. September ausgestellten bemerkenswerthen Sortimente berichtet, muss ich besonders noch des erst den 28. Sept. von der Gartenbaugesellschaft in Botzen ausgestellten Sortiments gedenken. Obgleich nur für Dr. Lucas zur genauen Benennung der Sorten bestimmt, wurde es dennoch zur Lust und Wonne der Pomologen ausgelegt. Die erwähnte Gesellschaft hatte nämlich fast gleichzeitig mit Reutlingen auch eine Ausstellung gehalten und aus derselben die werthvollsten Früchte entnommen und eingesendet. Welchen Eindruck diese Früchte auf mich gemacht haben, kann ich nicht mit Worten schildern. Ich war ganz hingerissen und keines Wortes fähig. Nicht besser erging es vielen Andern. Das war der Glanzpunkt der ganzen Ausstellung! Alle Beschauer bekannten, noch nie so grosse, schöne und vollendete Früchte gesehen zu haben. Mit dieser Collection ist Frankreich total geschlagen worden. Alexander, Grosse Casseler-Reinette, Goldparmäne hatten eine fabelhafte Grösse. Boscs Flaschenbirn hatte die Grösse einer Belle Angevine.

Wir gehen nun zu den Mittheilungen aus den Verhandlungen über. Den Vorsitz führte der Geheime Oberregierungs-rath Heider aus Berlin und dessen Stellvertreter war Herr Director v. Schmidt aus Stuttgart. Zuvor muss ich noch bemerken, dass die gestellten Thesen nicht immer genau beachtet wurden. Ich gebe nun Einiges, was ich mir zu notiren Gelegenheit fand und verweise auf den sehr vollständigen Bericht über die Versammlung in Reutlingen, der in jeder Buchhandlung zu erhalten ist.

Prof. Dr. Koch aus Berlin bemerkte, man habe hie und da Versuchsstationen für Land- und Forstwirtschaft, und es sei nothwendig, für den Obstbau solche auch zu errichten. So sei man z. B. noch viel-

fach im Dunkeln über die Ernährung und das Wachstum des Obstbaumes. Die Wissenschaft müsse erst das nöthige Licht anzünden, ehe die Praxis sicher vorwärts schreiten könne. v. Trapp wünschte diese Stationen besonders auch, um die Krankheiten der Bäume besser kennen zu lernen. Der Präsident, Lucas und Stoll meinten, dass man ja die Pomologischen Institute als Versuchsstationen ansehen müsse und halten letztere darum für überflüssig.

Ueber Baumschnitt, der ja doch eigentlich in's Programm aufgenommen war, kam nur wenig Neues und Bemerkenswerthes vor. Lucas sprach aus, in Frankreich sei derselbe ein ganz anderer als bei uns. Im Norden sei die Gefahr beim Baumschnitt viel grösser als im Süden. Das Pinciren wende man nur im ersten Safttriebe an, während es später als zu unsicher in seinen Resultaten zu unterlassen sei und der Sommerschnitt an dessen Stelle zu treten habe.

Auf die allgemeine Klage, dass die Veredlungen auf Quitte gar oft nicht angingen und viele Sorten auf derselben nicht gedeihen wollten, erklärte Lucas, die stark treibenden Varietäten Metzger Quitte und die von Angers seien die besten und würden durch sie diese Klagen meist beseitigt, sobald man den auf diese Unterlage veredelten Birnbäumen einen kräftigen, tiefgründigen und gehörig feuchten Boden gäbe.

Ueber Wildlingszucht wurde Ausführliches gesprochen. Fremde Sorten müssen auf einheimischen Wildlingen gezogen werden, und dazu müsse man Kerne von unempfindlichen Sorten benutzen. Ein Mitglied will beobachtet haben, dass Sommerobst auf Wildling von Sommerobst, Reinette auf Wildling von solchen immer am besten gediehen. Nur dadurch habe er gesunde und tragbare Bäume gezogen. Das ist nun meine Ansicht nicht. Obergärtner Belke sprach sich auch in meinem Sinne aus. Die Sorten, so meinte er, bleiben nie constant, was ja die Kernaussaaten hinreichend bewiesen hätten. Wildlinge aus Kernen von

Holzäpfeln und Feldbirnen seien immer die besten. Er bestätigte auch, dass die Veredlungen auf der Portugiesischen Quitte und auf der von Angers immer am besten angingen und gut gediehen. Um kräftige Bäumchen zu erziehen und in der Baumschule keine Rückstände zu haben, müsse man immer die besten und allervollkommensten Wildlinge auswählen und die andern als untauglich unbarmherzig wegwerfen. Ueber das Aussäen der Kerne wurde nichts Neues gebracht. Die Pflänzchen werden, wie Belke sich aussprach, alsbald pikirt, wenn die Samenlappen sich ausgebildet haben. Soll dieses Verfahren jedoch gedeihen, so ist es unerlässliches Erforderniss, das Beet kurz vorher umzugraben, und die Pflänzlinge nur in ganz lockere Erde zu bringen. Im Samenbeete dürften die Pflänzchen nicht enger als in zollweiter Entfernung stehen. Die überflüssigen müssten ausgezogen werden. Ueber die Anzucht der Zwetschenwildlinge aus Kernen gab es eine längere Debatte. Am besten gehe das Steinobst auf, wenn man die Steine unmittelbar nach dem Verspeisen der Früchte in die Erde bringe. Maurer bewies aus eigener Erfahrung die Erfolglosigkeit der Zwetschenkernaussaaten, während Borchers aus den veredelten Zwetschenwildlingen recht schöne und kräftige Stämmchen gezogen haben will. Borchers theilte noch mit, dass er Aepfel- und Birnenkerne gemischt aussäe. Die Pflänzchen von erstern entnahmen ihre Nahrung aus der obern Erdschichte, während letztere sie in der Tiefe suchten, wodurch ein freudiges Wachstum bei beiden erzielt werde.

Die Verhandlungen über Veredlung boten wenig Neues. Hier nur einiges Bemerkenswerthe. Das Veredeln mit Fruchtholz lasse sich noch bei 6- und 8jährigem Holze anwenden, in welchem Falle man die alte Rinde theilweise zu entfernen habe. Die Edeleriser seien im Januar oder Februar zu schneiden, und würden am besten in einer Grube aufbewahrt, die auf allen Seiten Bretter zu umfassen habe und



auf dem Boden mit Sand zur Aufnahme der Edelreiser zu belegen sei. Um Fatalitäten vorzubeugen, umwicke man die Reiserbündel mit Draht. Durch eine Bedeckung der Grube mit Stroh oder Reisig sei den Reisern Schutz vor strengem Frost zu gewähren. Wenn man die Kirschenreiser nicht sehr früh schneide, giengen sie durchaus nicht gut an.

Beim Oculiren sei es strenges Erforderniss, das Auge so weit als möglich einzuschieben. Die Frucht- augen oder das Fruchtholz seien Ende August oder Anfangs September einzusetzen, und es sei das Reis möglichst lang zu schneiden und die Wunde mit kalt- flüssigem Baumwachs zu bestreichen.

Die Aprikosenveredlung gelinge noch am besten, wenn man immer nur den untern Theil des Edelreises verwende und die Veredlung in ein Moosbüschel hülle. Maurer hat von dem zeitigen Reiserschnitt, verbunden mit guter Erhaltung der Edelreiser, immer nur glückliche Resultate erzielt. Borchers schneidet immer die Kirschen- und Pflaumenreiser zuerst. Die Kirschen veredelt er schon Ende Februar, wie er denn immer mit der Veredlung so zeitig wie möglich anfangt, und dann immer erst die Reiser nur 2 Tage vor deren Anwendung schneide. In Frankreich, so bemerkte Belke, würden die Kirschen schon im Herbste (Ende August oder Anfangs September) copulirt, vorausgesetzt, dass die Witterung das, wenn auch nicht vollständige Anwachsen, begünstige. Diese Bedingung erfordere auch die zeitige Veredlung im Frühjahr. Ueber Zimmerveredlung wurde sehr umfassend verhandelt. Diese gienge nur dann gut, wenn die Stämmchen vor dem Auspflanzen noch nicht angetrieben hätten.

Ein Hr. Vosseler empfahl eine schnelle und durch andere Methoden längst bei Seite gedrückte Veredlungs- art, das sogen. Sattelpfropfen, deren Anwendung, da Wildling und Edelreis gleichstark sein müssen, ohnedem sehr beschränkt ist.

Aus den Verhandlungen über die ferner zu empfehlenden Obstsorten bemerke ich Folgendes:

Unter den Erdbeeren wurde besonders eine Remontanderdbeere: Ananas perpetuel hervorgehoben, welche alle bisher bekannten mehrmalstragenden Erdbeeren an Grösse und Güte überrage, und unter den Johannisbeeren wurden besonders der Imperale blanche die grössten Lobsprüche ertheilt, sie sei besser als die holländische Weisse und habe auch grössere Beeren und stärkere Triebe als diese. Auch der Brombeerenkultur wurde sehr das Wort geredet. Maurer verwies auf den neuerschienenen Theil des Illustirten Handbuchs, das Beerenobst enthaltend, wesshalb eine weitere Angabe von seiner Seite überflüssig sei.

Eine wahre Bereicherung hat die Pomologie durch die Oberdiecks Reinette erhalten. Sie ist vom Hofgärtner Müller in der Wilhelma aus Kern gezogen worden und wurde ihr Werth zuerst von Lucas, der ihr auch den Namen gab, erkannt. Dieser herrliche Apfel vom I. Range hat einen überaus schönen und kräftigen Wuchs und dabei die früheste und grösste Tragbarkeit, wodurch er sich sehr vortheilhaft auszeichnet. In der Form hat die Frucht Aehnlichkeit mit der Goldreinette von Blenheim. Einjährige Oculanten bilden sich zu vollständigen Pyramiden aus. Ihre Dauer ist vom Dezember bis Mai.

Schmidtbergers (rothe Winter) Reinette hat ohngefähr den Werth der Orleans, springt aber nie auf.

Die Kronenreinette. Sie trage im hannöver'schen stets voll. Nach Müschen ist die Diel'sche Rothe Parmänen-R. dieselbe.

Müschens Rosenapfel ist der tragbarste Apfel. Lucas hat übrigens ermittelt, dass dieser Apfel identisch ist mit dem Sommer-Rabau.

Vollbrechts Borsdorfer, früher als Herbstborsdorfer verbreitet, dauert von November bis Januar.

Gelber Richard, Rother Astrakan.

Der Batullenapfel aus Siebenbürgen. Er trägt



sehr fleissig und hält von October bis Mai. Er lässt sich sehr gut als Hochstamm erziehen, doch bildet er auch die prachtvollsten Pyramiden und würde einer der allerbesten Aepfel sein, wenn er etwas mehr Gewürz hätte.

v. Bose empfiehlt Meusers rothe Herbst-Reinette (= Stern-R., R. St. Lambert).

v. Trapp rühmt den Cornwalliser Nelkenapfel, ein recht schätzbarer Calvill von recht gutem Geschmacke. Er trage an den Spitzen der Fruchtruthen am liebsten. Auch v. Bose rühmt ihn als einen sehr guten Apfel.

Von den Birnen empfahl Engelbrecht in Braunschweig:

Die Grüne Sommermagdalene, Prinzessin Marianne, Hellmanns Melonenbirn, die aber früh abgenommen werden müssen, Hofrathsbirn, Heyer's Zuckerbirn, Vanmons Butterbirn, Graue Herbstbutterbirn, die er auf den Grossen Katzenkopf setzt, um sie dauerhafter und stärker treibend zu machen, Philipp Goes (Baron de Mello), eine recht tragbare und den allerersten Rang einnehmende Birn, die unter allen den neuesten Birnen sich durch Fruchtbarkeit auszeichnen, die Thompson, welche nach französischen Baumgärtnern eine der besten Birnen sein soll.

Von den Verhandlungen des Pomologenvereins ist nur zu berichten, dass die nächste Versammlung und Ausstellung 1870 in Braunschweig abgehalten werden soll.

Die 3 Ausstellungsräume waren meist prachtvoll ausgeschmückt. Der obere Hauptsaal der Fruchthalle enthielt 4 Reihen Tafeln, ausserdem 2 Quertafeln und 3 Pyramiden. Auf rothen Schildern leuchteten hier die Namen der verstorbenen berühmtesten Pomologen und Oenologen Deutschlands und der bedeutendsten Förderer dieser Culturen.

Die Preisrichter für Pomologie hatten über mehr denn 50 Preise für bemerkenswerthe Leistungen im Obstbau zu verfügen, die theils in Medaillen, theils in Büchern, Geräthschaften, Diplomen etc. bestanden. Die

Preise selbst wurden durch den Kgl. Württ. Minister des Innern, Herrn v. Gessler Exc., vertheilt.

Der Weinbau hatte für mich nun zwar nicht viel Anziehendes, doch versäumte ich nicht, der Weinprüfungskommission einen Besuch, wozu wir eingeladen waren, mit abzustatten. Es sollen die vorzüglichsten Weine ausgestellt gewesen sein, was ich nun leider nicht so genau beurtheilen konnte. Interessant war der 1748er, doch mundete mir der 1857er weit besser, eben so der 1862er.

Ich habe oben der Dr. Lucas'schen Früchte bereits gedacht und dabei bemerkt, wie dieselben den besten Beweis von sorgfältigster Cultur geliefert haben. Die Lucas'sche Besitzung, das Areal des Pomologischen Instituts ist sehr umfassend und von ausgezeichnetem Bestande. Wenn wir auch annehmen müssen, dass der tiefgründige kalkige Lehm Boden und die reichen, gutgeschulten Arbeitskräfte die Cultur sehr begünstigen, so haben mich doch der aufgestreute Dünger, sowie die Komposthaufen zu deutlich belehrt, dass ohne kräftige Düngung nie solche hervorragende Ergebnisse erzielt werden können. Die Formenbäume sind das Vorzüglichste was ich je gesehen. Sie lehren uns zu deutlich die innige Verbindung zwischen schöner Form und herrlichen Früchten. Viele der Baumformen, die ich bis jetzt nur dem Bilde nach kannte, habe ich nun in vollendetster Wirklichkeit gesehen. Besonders interessirte mich auch ein Birnspalier mit im vorigen Jahre eingesetztem Fruchtholze. Da hiengen die schönsten Früchte neben einander, lange und rundgelbe und rothe etc. Wir werden das nachzumachen suchen. Fritz Lucas, der Sohn, welcher die Formenbäume pflegt, ist ein vollendeter Meister im Baumschnitt.

Am 26. September wohnte ich mit vielen Andern einer Prüfung bei, die Lucas mit seinen Zöglingen abhielt. Lucas, der Vater, behandelte die eigentliche Pomologie, Oberlehrer Belke, Landschaftsgärtnerei und Lucas jun. den Baumschnitt. Die Prüfung beurkundete

den im Pomologischen Institute herrschenden wissenschaftlichen und praktischen Geist aufs schönste.

Aus den vorhandenen Früchten wurde ein Muster-sortiment zusammengestellt, welches zum Mittelpunkt aller Lernenden wurde. Grosse Arbeiten erwuchsen auch durch die Zusammenstellung eines Deutschen Sortiments zur Pariser Ausstellung.

Unsere Ausstellung war von Pomologen aus allen Theilen Deutschlands, wenn auch der südliche Theil am stärksten vertreten war, sehr besucht, ja es waren nicht nur Pomologen aus der Schweiz, Ungarn, Holland, Italien und Frankreich erschienen, sondern auch ein Amerikaner weilte sogar in unserer Mitte. In der Präsenzliste sind 335 Namen eingezeichnet; viele Besucher haben jedoch das Einzeichnen auch unterlassen.

Sonntags den 29. September reiste ich in Gesellschaft des eben so kenntnissreichen als biedern Garteninspektors (jetzt Direktors) Stoll aus Proskau in Schlesien und seines Sohnes, eines bisherigen Zöglings des Pomologischen Instituts, von Reutlingen ab und besuchte auf meiner Rückreise den Hrn. Geheime-Regierungsrath von Trapp, den ich leider wegen Kränklichkeit im Bette antraf; ich besah dessen Garten und seine schönen Früchte und reiste hierauf nach Geisenheim. Die Obstanlagen des Hrn. General-Consuls Ladé sind wirklich überraschend. Die Bäume sind gesund, wohlgezogen und reichtragend.

Mittwoch Nachts traf ich in meinem stillen Oertchen wieder ein, und hoffe, wenn mir Gott noch einige Jahre Leben schenkt, meinen Dank für die ehrenvolle Sendung durch Thaten bezeugen zu können.

Branchewinde bei Arnstadt.

Ferd. Eberhardt.

## Zustand des Obstbaues auf der Insel Rügen.

Betrachten wir Württemberg mit den schönen und ausgedehnten Obstbaumpflanzungen um jedes Städtchen,

jedes Dorf, und die schönen Obstbäume an den Strassen, so denkt Jeder, der den Obstbau nicht so umfassend gesehen hat, sich gleichsam in einen grossen Obstgarten versetzt.

Obgleich auch der Obstbau in Württemberg, namentlich was die Pflege der Bäume anbetrifft, noch so Manches zu wünschen übrig lässt, so könnte man doch sehr zufrieden sein, wenn der Obstbau in ganz Deutschland schon überall so weit wie hier gediehen wäre. Vergleichen wir die Insel Rügen, meine Heimath, dieses sonst so schöne Stückchen Land, von den Wogen der Ostsee bespült, wo der Boden sich überall fruchtbar zeigt, und wo man im Sommer die üppigsten Getreidefelder sieht, mit Württemberg; um wie viel schöner würde es sich noch ausnehmen, wenn mehr Obstbäume angepflanzt würden und wenn überhaupt mehr für den Obstbau gethan würde. Man kann es jetzt den Bauern nicht verdenken, wenn sie nicht sehr für den Obstbau eingenommen sind, wüssten doch die Leute nicht, was sie mit all dem Obst anfangen sollten, wenn sie mehr hätten als sie jetzt haben. Darum ist es vor allen Dingen nothwendig, dass man den Obstmost, das Dörren und die Gesälzbereitung beliebt macht. Wo jetzt noch an den Strassen gemeine Waldbäume den Boden auszehren, und einige zum Theil sehr hochgehende, wie die Pappeln, die Fruchtfelder beschatten und die Frucht verkümmern, dahin müssen mit der Zeit noch Obstbäume kommen, doch ist dies noch nicht so leicht auszuführen. Thatsache ist, dass schön gepflegte Obstbäume an Strassen und in Gärten im Frühjahr mit ihren schönen Blüthen, und im Spätsommer beladen von Früchten einen jeden Wanderer heiter stimmen.

Gar zu oft aber trifft man auf Rügen noch Strassen, die ohne jeglichen Schutz sind, und wo die rauhen Herbst- und Frühjahrsstürme, die nur den nördlichen Meeresküsten eigen sind, ungebrochen daher fegen, und wo im Winter oft nichts von den Strassen zu sehen ist.



Bepflanzt man nun solche Strassen mit Obstbäumen, so brechen diese die Gewalt der Stürme, und es wird einem auch die Strasse viel kürzer vorkommen, indem man Betrachtungen über jeden einzelnen Baum anstellt. Nur sehr selten trifft man eine Strasse, wo einige wilde Holzäpfel und Holzbirnen angepflanzt sind, und diese werden nicht beachtet. Würden die Leute dagegen die Mostbereitung verstehen, so würden sie bald die Früchte sammeln, mit etwas besserem Obst vermengen, und so einen sehr guten und haltbaren Most gewinnen. Auch lassen sich bekanntlich aus den Kernen der wilden Holzäpfel und Birnen sehr schöne und kräftige Wildlinge erziehen, die dauerhafter sind, wie Sämlinge aus den Kernen von besserem Obst.

Jeder Grundbesitzer auf der Insel Rügen hat einen Obstgarten, mitunter ziemlich gross, dann aber auch wieder nur ein paar Bäume. Die Leute erziehen ihre Bäume noch auf die älteste Art und Weise, sie gehen nemlich in den Wald, holen sich ein paar wilde Holzäpfel oder Birnhochstämme, pflanzen diese und pflöpfen sie ein Jahr darnach in den Spalt, wodurch die Bäume gleich von vorne herein nicht schön u. gesund sein können. Um nun dieser Erziehungsmethode Einhalt zu thun, müssen unbedingt Baumschulen angelegt werden, was die Leute in den Stand setzt, schöne und gerade Hochstämme zu pflanzen, und wodurch auch den bessern Sorten mehr Eingang geschafft wird.

Was die Obstsorten Rügens anbetrifft, so befinden sich daselbst einige recht werthvolle und dauerhafte Sorten, doch gibt es auch viele Sorten, die fast keinen Werth haben. Da ich aber die daselbst vorkommenden Sorten lange nicht alle kenne, so nenne ich nur einige Sorten. So ist z. B. von den Aepfeln der Pommer'sche Krummstiel oder Jungfernapfel sehr verbreitet und sehr beliebt, denn er hält sich ziemlich lange, und eignet sich zu allen Zwecken; die Reinette von Canada findet sich auch öfters vor, doch ist sie seltener, dann kommt das Hohlhäus'chen, (als Volksname Kohlapfel) vor, es

ist dies der auch sonst geschätzte Geflamnte Cardinal; der Weisse Astrakan kommt auch sehr oft vor, und ist durch seine angenehme Säure sehr beliebt, er wird von den Landleuten auch Sommerscheibenapfel genannt. Es finden sich, wie gesagt, noch viele andere Sorten vor, die ich aber nicht kenne.

Birnen hat man einige recht gute Sorten, hauptsächlich viele Sommerbirnen, und so muss ich zuerst die Clevenower Birn nennen; es ist dies eine über ganz Rügen sich vorfindende Sorte und sehr beliebt; der Baum baut sich schön pyramidal; dann muss ich noch nennen die sehr gute Grüne Tafelbirn, und die Grüne Sommer-Magdalene, dies sind die mir dem Namen nach bekannten Birnsorten. Von den Pflaumen kann ich nur 2 Sorten nennen, es ist die eine eine ziemlich grosse goldgelbe Pflaume, bei voller Reife zuckersüss, mit vollkommen löslichem Stein, und die andere ist eine ovale Pflaume, mit rothgelber Schale, ziemlich gut, und mit vollkommen löslichem Stein. Diese beiden Pflaumensorten kommen sehr oft vor. Zwetschen erlangen auf Rügen eine ausserordentliche Vollkommenheit, und es werden auch ziemlich viel gebaut, ihre Benutzung ist entweder Einkochen od. Dörren.

Kirschen werden nur wenig gebaut, die vorherrschenden sind Weichseln, und man hat daselbst eine Sorte, die der Ostheimer nicht viel nachsteht, sie bildet sehr schöne grosse Bäume und ist überaus fruchtbar. Von den Süsskirschen muss ich noch eine grosse bunte Herzkirsche bemerken, es ist dies eine sehr gute Sorte, bildet riesengrosse Bäume und trägt jährlich voll, sie wird von den Landleuten Steinheger genannt. Was Spalierobstzucht betrifft, so sind im fürstlichen Garten zu Putbus Spaliere und Cordons angepflanzt, und sie werden sich auch immer mehr Eingang verschaffen. Das Klima Rügens gestattet sicher an vielen Orten einen sehr vollkommenen Obstbau.

**August Wittmiss** aus Rügen,  
Zögling des Pomol. Instituts.



## II. Neue Werkzeuge und Materialien.

### Die Hary'schen Baumscheeren.

Mit 3 Abbildungen.

Wir verdanken diese hier dargestellte Baumscheere dem Herrn Carl Hary, Gutsbesitzer in Kaschau. Derselbe schreibt uns über dieselbe folgendermassen: „Von allen den seither in den Monatsheften und auch sonst wo abgebildeten Scheeren scheint mir keine so ganz geeignet und der Griff so vollkommen in die Hand passend, als meine Baumscheere, welche ich schon 1835 anfertigen liess.

Die sogenannte Bistrizer Zwetsche, welche sich von Kern sowie durch Ausläufer echt fortpflanzt, hat mich ihrer dornigen Zweige wegen veranlasst, eine besonders starke und dauerhafte Scheere zu construiren. Ich liess mir nun nach einer Zeichnung, die ich anfertigte, eine Scheere von einem Zeugschmied in Pesth im Jahr 1833 anfertigen, zu welcher noch 5 St. Schneideblätter zugelegt wurden, da die Schneidefläche angeietet ist und also leicht durch andere Schneiden ersetzt werden kann. Ich schneide mit dieser Scheere bereits 34 Jahre und habe trotz starkem Gebrauch erst vor 2 Jahren das 2. Blatt eingelegt.

Die ausserordentlich gute Qualität der Schneideblätter, sowie die sehr gute in die Hand passende Form haben mich veranlasst, Ihnen beifolgende Scheere zuzuschicken. Da ich durch Herrn U. erfahren, dass Ew. die Ppropfreiser meistens selbst schneiden, so habe ich eine 2. leichtere Sorte dieser Scheere anfertigen lassen, welche ich ebenfalls übersende u. s. w.“

Soweit der Brief des Herrn Hary, des Erfinders dieser Scheere, welchen ich wieder gab, um das Geschichtliche dieses neuen und sehr practischen Instruments getreu darzustellen.

Betrachten wir nun Fig. 1. die Scheere in  $\frac{1}{4}$  ihrer natürlichen Grösse geschlossen dargestellt. Hier sehen wir zunächst, dass die Scheere oben nicht, wie andere Scheeren in Spitzen ausgeht, sondern abgerundet ist, und daher sehr leicht und ohne alle Beschwerde in die Tasche gesteckt werden kann. Geschlossen wird die Scheere auf ganz eigenthümliche Weise. Bei a ist nämlich ein Häkchen, welches in eine Vertiefung in den andern Theil der Scheere eingeschoben wird und somit dieselbe schliesst. Ein noch einfacheres Mittel



Fig. 1.

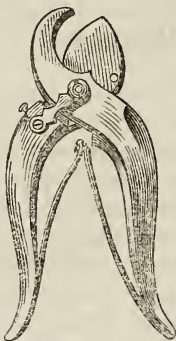


Fig. 2.



Fig. 3.

zum Stellen der Scheere wäre eine sogenannte Ruhefeder, wie sie jetzt häufig angewendet wird, wo die eine Feder in die Mitte gelenkt ist und durch Einschlagen des obern Theils ausser Thätigkeit gesetzt werden kann.

Fig. 2. zeigt dieselbe Scheere halb geöffnet und von der andern Seite dargestellt. Wir bemerken hier auf dieser andern Seite der Scheere eine Verbindung zwischen dem einen Arm oder Hebel und dem Nietnagel. Hierdurch wird dem Aufbiegen und Verschieben der Schneide wesentlich vorgebeugt. Die Schneideplatte ist, wie schon angedeutet, angenietet. Nachdem ich seit Frühjahr viel mit dieser Scheere geschnitten,

kann ich sie sehr empfehlen; sie liegt bequem in der Hand, ist sehr dauerhaft und schneidet vortrefflich.

Für den feineren Baumschnitt ist nun die Fig. 3. dargestellte Scheere, welche genau nach demselben Princip gefertigt, nur weit leichter und daher auch handiger ist, zu empfehlen und dürften diese beiden Haryscheeren gewiss bald sich der Gunst unserer Baumzüchter erfreuen.

Was die Feinheit des Schnitts anbelangt, so werden diese Scheeren allerdings von den Scheeren von Cornu und Hennequin in Troyes übertroffen, und sind diesen für feinere Schnitte vor allen mir bekannt gewordenen Scheeren der Vorzug zu geben.

Die grössere Scheere ist zu fl. 3., die kleinere zu fl. 2. durch das Pomolog. Institut zu beziehen. **Dr. L.**

## Neue Traubenscheere von Tschaggans.

Mit Abbildung.

Wir erhielten vor einigen Monaten diese kleine, sehr gut construirte Scheere aus Tschaggans in Vorarlberg, wo dieselbe in der Fabrik von Bahl gefertigt wird. Die Feder besteht nach dem System Lecoq

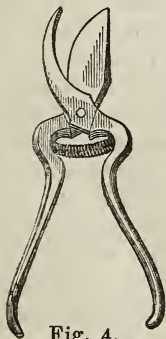


Fig. 4.

aus einer horizontalen Spiralfeder und ein einfacher halbgeöffneter Drahttring dient dazu, die Scheere zusammenzuhalten. Besser gearbeitet und die Schneide etwas kürzer gehalten, möchte diese Scheere als Spalierscheere zu empfehlen sein, da die Handhabung derselben äusserst bequem ist. Es dient diese Scheere, so wie sie jetzt ist, zum Traubenschneiden bei der Weinrebe und dürfte dazu vor allen bekannten übrigen Traubenscheeren entschieden Vorthail haben.

Die Abb. zeigt die Scheere in  $\frac{1}{4}$  ihrer natürlichen Grösse; sie ist für 36 kr. durch das Pomol. Institut zu beziehen. **Dr. L.**

## Das Schröpfeisen.

Mit Abbildung.

Dieses einfache Instrument ist zwar nicht neu und wurde schon vor längerer Zeit von uns construiert, doch ist es noch wenig bekannt; es besteht aus einem nach der Richtung der geschlossenen Hand gebogenen



Fig. 5.

Holz, in welchem sich an dem übergebogenen oberen Theile ein halbrundes Messerchen befindet, mit welchem man tiefer oder minder tief, geradlinig oder gebogen die Rinde und den Bast der Stämme oder der Aeste der Obstbäume einritzen oder schröpfen, beziehungsweise Aderlassen kann.



Fig. 6.

Hinsichtlich beider sehr wichtigen und in ihrer Wirkung sehr abweichenden Methoden des Einschneidens in die Rinde erlaube ich mir den §. 223 meiner Lehre vom Baumschnitt hieher zu setzen.

„Diese Längseinschnitte werden an den Stämmen und Aesten junger wie älterer Bäume gemacht und zwar zu verschiedenen Zwecken. Man macht die Einschnitte sehr flach, um den Stamm zu verstärken und nennt das Verfahren schröpfen, tiefer, bis aufs Holz, um den Wuchs zu schwächen — Aderlassen. Das leichte Einschneiden — Schröpfen — wird bei tragem Holzwuchs zur Verstärkung desselben angewendet; es wird dem sich neu bildenden Holzring (Verdickungsring), durch Zerschneiden der zu zähe gewordenen, ältern Bastschichte Luft gemacht und dadurch eine namhafte Verstärkung der Stämme und Aeste, auf denen es angewendet wurde, bewirkt; es



ist überhaupt ein sehr schätzbares Mittel zur Regelung der Vegetation. Tiefere Einschnitte der Länge nach ganz durch die Rinde bis aufs Holz — Aderlassen — ziehen eine grössere Menge Nahrungssäfte zur Verheilung dieser Wunden hin und mässigen hierdurch den Holztrieb. Dieses zeigt sich besonders dann wirksam, wenn die Blüthen eines Baumes in Folge der sehr lebhaft neben ihnen hervorkommenden Holztriebe abgestossen werden. Beiderlei Einschnitte werden im Mai gemacht und man kann sich dazu eines sehr bequemen Werkzeugs, des Schröpf-eisens (Fig. 5.  $\frac{1}{4}$  nat. Grösse) bedienen.“ Fig. 6. zeigt die Einschnitte des Schröpfens, beziehungsweise Aderlassens; ein solches Schröpfisen kostet hier elegant gearbeitet (von Gebr. Dittmar) 48 kr. **Dr. L.**

## Neue Schwanenhalshacke für Obstarten.

Diese Abänderung der gewöhnlichen spitzen Schwanenhalshacke ist zum Behacken des Bodens zwischen den Saatzeilen der Obstsaatbeete, sowie auch für Gemüsepflanzenbeete sehr zu empfehlen, obschon sie die seither übliche Reihenhacke durchaus nicht entbehrlich macht, welche bei engen Saatzeilen ganz vorzüglich ist und bleibt. Die Schwanenhalshacken verdienen entschieden den Vorzug vor unsern gewöhnlich. Hacken, da man besser zu den zu behackenden Pflanzen hin-



Fig. 7.

sehen kann und diese Hacken auch durch ihr eigenes Gewicht mitwirken helfen und somit die Arbeit



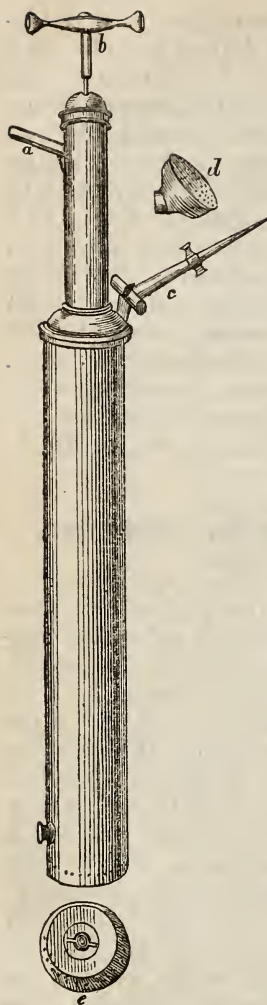


Fig. 8.

des Behackens wesentlich erleichtert wird. In die hier abgebildete  $\frac{1}{8}$  ihrer natürlichen Grösse dargestellte Hacke wird ein 6' langer Stiel in die Hülse bei a befestigt. Es kann diese Hacke, welche etwas über 2  $\mathfrak{z}$  wiegt, durch das Pomol. Institut in Reutlingen für den Preis von 1 fl. 18 kr. bezogen werden.

Dr. L.

## Neue Gartenspritze.

Mit Abbildung.

Diese schöne und practische, sehr starkwirkende auch als Handspritze zu verschiedenen Zwecken dienliche Spritze wird von dem Fabrikanten Beutenmüller in Bretten verfertigt und kann lackirt zu 6 fl. 24 kr. und nicht lackirt zu 6 fl., ausserdem in kleinerer Form zu 5 fl. das Stück durch das Pomol. Institut bezogen werden.

a dient zum Halten des Instruments, welches in eine Giesskanne mit Wasser oder in ein anderes Wassergefäss gestellt wird, während der Griff b dazu dient, die Pumpe auf c nieder zu ziehen. c ist ein allseitig hin biegsames Rohr, mittelst dessen der Wasserstrahl 20' hoch und etwa 30'

weit geschleudert werden kann. Anstatt des Rohrs

kann auch die Spritze  $\bar{u}$  aufgeschraubt werden. Das Saugapparat ist durch eine bewegliche Kugel abgeschlossen und zeigt e die Spritze von unten gesehen.

Dr. L.

## Obstbestimmungstisch, zugleich Schreibtisch zur Benutzung in Garten- häusern.

Mit Abbildung.

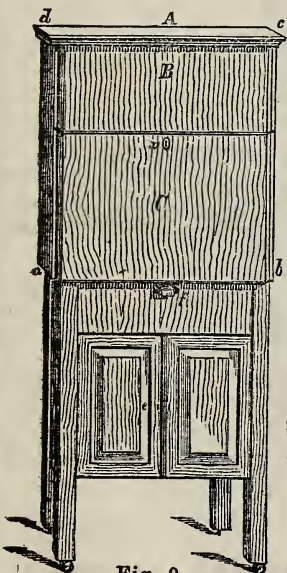
Vor der V. Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinproducenten in Reutlingen liess ich durch einen hiesigen Schreiner einen Schreibtisch anfertigen, dessen Zweck war, ihn während der Ausstellung überall leicht hinschieben zu können, um daran Früchte mit Hülfe der in den Fächern des Tisches aufbewahrten pomolog. Werke bestimmen zu können und Notizen zu sammeln; derselbe sollte aber auch sofort wieder geschlossen werden können und dann so wenig als möglich Platz einnehmen.

Hiermit hatte ich einen Schreibtisch construiert, der mir den ganzen Winter durch un-  
gemein gute Dienste leistete.

Fig. 9 zeigt diesen Tisch  $\frac{1}{20}$  der natürl. Grösse dargestellt, geschlossen. Es ist eine Art Kasten oder Schrank, wel-

Fig. 9.

cher, da die Füsse auf 4 Rollen laufen, überall hin geschoben werden kann. Der Bestimmungstisch be-



steht aus 2 Theilen, einem oberen a b c d, der in x geschlossen ist, und einem unteren, einem Kasten mit einer zweiflügelichen Thür geschlossen, in welchem grössere Bücher, verschiedene Werke mit Abbildungen wie Decaisnes Jardin fruitier, Willermoz's Album der Pomologie, u. s. w. und andere Gegenstände aufbewahrt werden können. F ist ein herauschiebbarer Träger, welcher ausgezogen wird, sobald das Schreibpult geöffnet wird. Solche Träger sind 3 da, und zwar auf den beiden Seiten und vorn in der Mitte des Tischgestelles.

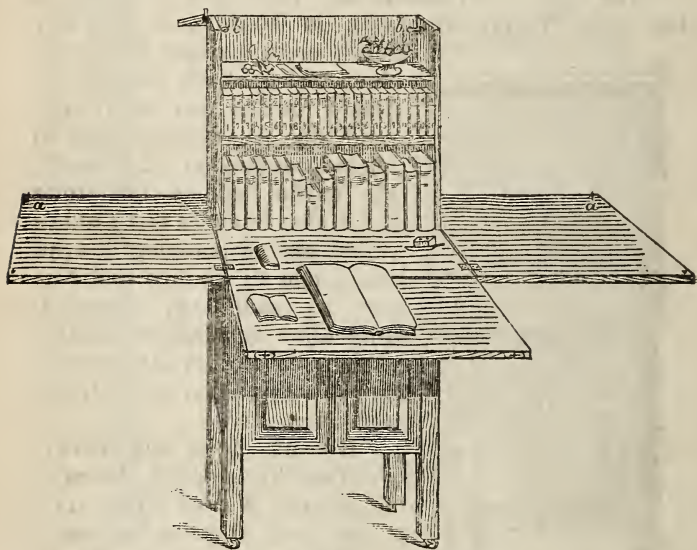


Fig. 10.

Soll der Schreibpult geöffnet werden, so wird in x das Schloss geöffnet und nun der Deckel umgeschlagen. Dieser besteht aus 2 Theilen, einem oberen, den eigentlichen Deckel des Kastens bildend, A und einem

daran befestigten nach unten noch herabzuschlagenden Theil, welcher den obern Theil der Vorderwand bildet B. Beide Theile lassen sich so zurückschlagen (was durch sog. Fischbänder erreicht wird), dass sie glatt an der Hinterwand herabhängen, oder sie erhalten einen Gegenstreber, welcher den Deckel so hält, dass er als Stehpult und auch zum Auflegen von Früchten u. s. w. dienen kann, wodurch dann allerdings ein grösserer Platz zum Aufstellen in Anspruch genommen wird.

Nach dem Aufschliessen und Rückschlagen des Deckels wird der Vordertheil C, der in den dann noch anliegenden Seitenwänden mit 2 kleinen Riegeln befestigt ist, nach dem Rückschieben derselben niedergeschlagen und durch den vorzuschiebenden Träger (Fig. 9. f.) gehalten und getragen.

Hierauf werden die 2 Häkchen, mit denen die beiden Seitenwände des vermeintlichen Kastens an einer Art Bücherständer oder eigentlich an der Hinterwand befestigt waren, durch leichten Druck geöffnet und beide Seitentheile auf die 2 vorher ausgezogenen Träger herabgelassen. Nun ist das Schreibpult fertig.

Ich brauche dasselbe in folgender Weise:

Auf einer Seite liegen die zu bestimmenden Obstsorten, an der andern Seite sitzt ein Zögling, dem ich die Bemerkungen diktire, während ich den Mitteltisch für mich verwende. Vor mir stehen in 2 Fächern Diels vollständige Werke, das Illustrierte Handbuch der Obstkunde, Liegels Schriften, Dittrichs Handbuch, Hogg, u. s. w. Ein oberes Brettchen dient noch zum Weglegen von Manuscripten, Etiquetten u. s. w.

Ich bin mit meiner Beschreibung zu Ende. Die Herstellung des ganzen Tisches verursachte einen Aufwand von circa 10 Thalern.

Ein solcher Schreibtisch ist für jeden Geschäftsmann, welcher keine eigentliche Studirstube hat, sehr zu empfehlen; er leistete mir eben schon deshalb herrliche Dienste, weil ich nicht nöthig hatte, immer



alle meine sonstigen Schreibereien wegzuräumen, wenn es ans Obstbestimmen gehen sollte und ich hatte Alles stets aufs Schönste beisammen. Wurde ich unterbrochen, so waren die Hefte und Bücher sehr schnell zusammengelegt und dann der ganze Schreibtisch zugeschnappt und geschlossen.

**Dr. E. L.**

## Bereitung des kaltflüssigen Baumwaxes in neuerer Zeit.

Vor 2 Jahren wurde das kaltflüssige Baumwachs auf folgende Weise bereitet:

Es wurden immer 4  $\text{Z}$  Küblerharz abgewogen und in einen Kessel gebracht, welcher an das Feuer gesetzt und langsam aufgewärmt wurde; nachdem das Harz flüssig geworden, wurde dasselbe vom Feuer weggestellt und sobald das Harz ein wenig abgekühlt, aber doch noch vollkommen flüssig war, wurden 16 Loth Weingeist langsam hineingegeben und dabei diese Mischung schnell mit einem hölzernen Stabe umgerührt. Nachdem diese Mischung gemacht war, wurde sie sofort in verschliessbare Büchsen von Blech gebracht, welche, bis das Baumwachs kalt wurde, offen gelassen werden mussten, wonach dann die Büchsen verschlossen und aufgehoben wurden.

Dieses Baumwachs war meist sehr gut, doch kam es öfters vor, dass es nach  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Jahr körnig wurde und sich dann nicht mehr so gut aufstreichen liess.

Seit einem Jahre nun wird zu der obigen Mischung noch etwas Leinöl zugesetzt und es ist jetzt dadurch jener Kalamität abgeholfen und das kaltflüssige Baumwachs ist viel besser und wird fast nie mehr körnig; es bleibt dann zufolge auch länger in gleicher, guter und völlig brauchbarer Qualität.

Die Mischung der 3 Materialien, Harz, Weingeist und Leinöl geschieht auf folgende Art:



Nachdem 4 Pfund Harz auf das Feuer gebracht worden sind, werden, ehe das Harz völlig flüssig und warm ist, 3 gewöhnliche Esslöffel Leinöl hinzu gethan und mit dem Harz durcheinandergerührt, bis diese Mischung ganz dünnflüssig ist, nachher wird sie vom Feuer hinweggestellt und wenn die Masse etwas abgekühlt ist, werden, wie bei der früheren Bereitung, 16 Loth Spiritus langsam hineingeleert und mit einem Stabe herumgerührt, worauf die Mischung fertig ist, welche dann in Büchsen gebracht und aufgehoben wird.

Beim Gebrauch wird dieses kaltflüssige Baumwachs mit einem Hölzchen oder Pinsel auf die Wunde des Baumes oder die Veredlungsstelle aufgestrichen.

Ich hatte hier seit einem Jahre etwa den ganzen Bedarf von Baumwachs, der nicht unbedeutend ist, zuzubereiten und kann daher über dessen Zubereitung genügende Auskunft geben.

Dieses Baumwachs ist sowohl als das Billigste wie auch als das Beste sehr zu empfehlen, hauptsächlich, da es bei jeder Witterung, warm oder kalt, trocken oder nass, angewendet werden kann, ferner dadurch, dass es auf feuchten Wunden gut haftet und dass dasselbe die Luft und die Feuchtigkeit sehr vollständig abschliesst.

Das Pfund von diesem vortrefflichen Baumwachs kostet schliessbar mit Blechbüchse 35 kr. oder 10 Sgr.

**Eduard Schuster** aus Rothenacker in Württemberg,  
Zögling des Pomologischen Instituts.

---

### III. Allgemeiner Pflanzenbau.

---

#### Ueber die Kalkpoudrette, deren Bereitung und Anwendung.

Von den künstlichen Düngern, welche in der letzten Zeit zu uns gekommen sind, nimmt die Kalkpoud-

rette gewiss eine der bedeutendsten Stellen ein, denn sie hat sich sowohl als ein kräftiger, als auch als ein sehr schnell wirkender Dünger gezeigt, der sogar den Guano und andere schnell lösliche Düngerarten übertrifft. Vorgenannter Dünger besteht hauptsächlich aus den werthvollsten Bestandtheilen der Latrinen, welchen noch ungelöschter gebrannter zu Staub zerfallener Kalk zum Trocknen zugesetzt wird. Kalk hat für die Gärten und den Ackerbau denselben Werth, wie die Steinkohle für die Industrie.

Die Poudrette bereitet man auf folgende Weise: man errichtet unterhalb des Abtritts einen Behälter, in dem hinreichender Platz für die Düngerstoffe und für den zuzusetzenden Kalk ist. Ebenso können andere Stoffe, z. B. Asche, Sägemehl, so wie alle Gegenstände, die die Eigenschaft besitzen, die flüssigen Excremente, die es in den Latrinen gibt, leicht aufzunehmen und festzuhalten, dazu verwendet werden. Die Stoffe, die man nun in den Behälter gegeben hat, müssen schnell und stark umgerührt werden und dies um so mehr, wenn mehrere Abtritte in einen Behälter einmünden. Das Umrühren geschieht am besten mit einem Rechen mit Eisenzähnen. Kann man die Poudrette wegen der grossen Masse mit dem Eisenrechen nicht mehr gut umarbeiten, so nimmt man dieselbe heraus, bringt sie an einen trockenen Ort, wo kein Regen zukommen kann, arbeitet das Ganze noch einmal durch, setzt die Masse auf Haufen und lässt sie hier eine Gährung durchmachen. Auf diesen Haufen lässt man die Poudrette bis zu ihrer Benutzung liegen und erst kurz vorher wird sie zu Pulver gestossen.

Besonders gute Wirkung zeigt die Kalkpoudrette auf Thonboden angewendet, den sie lockern hilft, aber auch auf jedem andern Boden, dem mineralische und vegetabilische Düngstoffe fehlen, wird sie mit Vortheil verwendet.

Jeder, der schon Kalkpoudrette angewendet hat, wird sich entsinnen, dass sie in Bezug auf ihre trei-

benden Stoffe völlig mit dem Guano gleichkommt und durch die Zusetzung von Kalk noch eine länger anhaltende Wirkung erhält.

Nach den in Schweden über die Wirkung der Kalkpoudrette gemachten Erfahrungen hat sich folgende Anwendung am praktischsten bewiesen: 1) auf schwerem Boden soll man die Kalkpoudrette einige Tage vor der Bepflanzung oder vor dem Besäen anwenden und sie noch vorher durch Eineggen oder Einhacken mit dem Boden in Verbindung bringen. 2) Für Kartoffeln kann die Poudrette in kleineren Portionen in die Stufen oder Gruben gestreut und auch hier mit dem Boden vermengt werden. 3) Auf Wiesen, Grasland und Getreide säe man die Kalkpoudrette am besten bei Zeiten im Frühjahr, wenn man noch Regen zu erwarten hat, aber noch besser im Herbst aus. Nach dem Ueberstreuen ist beim Beginnen der Vegetation das Gras dicht, stark und dunkelgrün. 4) Bei Obstbäumen, Beerensträuchern und holzartigen Gartenpflanzen gräbt man die Poudrette im Herbst in der Nähe der Wurzeln ein; dies hat einen starken Wuchs, reiche Blüthe und grosse Fruchtbarkeit zur Folge. Auch für krautartige Gartenpflanzen hat diese Poudrette gute Wirkung gezeigt. Man vermischt diesen Dünger mit der Erde, in welche die einjährigen Gewächse gepflanzt werden sollen; bei zweijährigen Pflanzen gräbt man ihn im Frühjahr wieder um die Stöcke ein. Bei Blumengewächsen soll man, wenn kleine reichblühende Pflanzen, z. B. die niedern Zwergarten, gewünscht werden, die Poudrette nicht anwenden, da sonst die Pflanzen schnell ausarten und sich ganz unnormal bilden, also aus Zwergarten gewöhnliche Arten werden.

Bei uns in Schweden ist diese Poudrette schon sehr verbreitet und zeigte bei ihrer richtigen Anwendung immer ausgezeichnete Erfolge; ich glaube auch,

dass sie beim Gebrauche in Deutschland von ebenso guter Wirkung sein werde.

**Gustaf Carlsson**, Kunstgärtner aus Stockholm,  
Zögling des Pomol. Instituts.

Diesem sehr interessanten Aufsatz über die Kalkpoudrette lasse ich einen Auszug aus einem Brief aus Schweden, der über diesen Gegenstand noch weitere Mittheilungen enthält und über Manches sehr Nachahmenswerthes berichtet, hier folgen. **Dr. L.**

---

### **Aus einem Brief des Herrn Högfeldt,**

Landschaftsgärtner an der K. Schwed. Staatseisenbahn,  
früherer Zögling des Pomol. Instituts.

„In meiner Stellung als Landschaftsgärtner an der K. Schwed. Eisenbahn stehe ich unter der Kontrolle des Herrn Dr. Eneroth, des bekannten und überall verehrten grossen Pomologen. Meine Projekte werden seinem Gutachten unterbreitet. Dr. Eneroth wird als Generalhorticultor Schwedens angesehen und so hat die Eisenbahndirection auch ihre Pflanzungen seiner Oberleitung übertragen. Ich kann mich diesem meinem Vorgesetzten gegenüber nur glücklich schätzen; unsere Ideen und Ansichten harmoniren in den meisten Fällen.

Ich arrangire an jeder Eisenbahnstation ein kleines Gärtchen in landschaftlichem Style und daneben auch, wenn es möglich ist, einen kleinen Obst- und Gemüsegarten für den Stationsinspector. Alle diese Gärten, auf einer Strecke von 70 Meilen und 40 Stationen, habe ich nachzusehen und dafür zu sorgen, dass sie alle immer in Ordnung sind.

Die Gartenarbeiten vollführen die an den Stationen angestellten Leute, die feineren und eigentlichen Culturarbeiten (Veredeln, Beschneiden der Rosen und jungen Bäume etc.) sind meine Sache. Ich habe ein stehendes Billet 2. Klasse, mit welchem ich jeden Zug



benutzen kann. Während des Sommers komme ich wenig nach Alingäs, meiner jetzigen Heimath, einer kleinen Stadt von 2000 Einwohnern. Hier ist eine Baumschule angelegt, sowie ein 50' langes Gewächshaus gebaut worden, letzteres um Gruppenpflanzen überwintern und vermehren zu können. Die Baumschule, welche jetzt etwa 20 württ. Morgen umfasst, dient für Obst- wie Ziergehölze.

Um für die Gärtchen an den Stationen hinreichend Düngung zu haben, wird bei den Abtritten von deren Inhalt Poudrette gemacht und zwar einfach dadurch, dass ein- oder zweimal täglich ungelöschter Kalk über den Latrineneinhalt hingestreut wird. Hierdurch wird letzterer getrocknet und zugleich der üble Geruch zum grössten Theil entfernt. Mit vorher gelöschtem Kalke geht das Trocknen der flüssigen Latrintheile zu langsam.

Diese Verfahrungsart ist noch lange nicht bei uns in Schweden allgemein verbreitet, aber sie macht bedeutende Fortschritte und wenn die Leute einmal daran gewöhnt sind, finden sie dieselbe so vortheilhaft, dass sie diese Poudrettebereitung nicht wieder aufgeben.“

---

Diese beiden Mittheilungen sind von grossem Interesse für alle Zweige des Gartenbaues; man erhält einen vortrefflichen Dünger und es wird zugleich der Geruch der Abtritte fast ganz weggeschafft. Der so bereitete Dünger ist sofort von den Pflanzen aufzunehmen und es gelangen die Düngstoffe hier zu ihrer vollen Wirksamkeit, während bei der Desinficirung mit Eisenvitriol ein grosser Theil der düngenden Bestandtheile in einen sehr schwer löslichen Zustand gebracht wird. Möchte recht vielfache Anwendung von dieser Düngerbereitung gemacht werden.

**Dr. Ed. L.**

---



## IV. Gemüsebau und Treiberei.

### Gurkentreiberei in Mainz.

Mit der Frühcultur der Gurken wurde in der Gärtnerei meines Vaters, des Kunst- und Handelsgärtners J. Becker in Weisenau bei Mainz, in folgender Weise verfahren.

Man lege Mitte Januar in ein schon früher angelegtes, aber mit einer anderen Cultur, z. B. Blumenkohl oder Salat, bestelltes Mistbeet, oder in einige Töpfe im Warmhaus eine Anzahl Gurkensamen, sehe aber darauf, dass man nicht ganz frische Samen, sondern 2—3jährige nimmt, indem diese früher und reichlicher ansetzen. Nach acht Tagen gehen dieselben auf und sobald die Samenblätter vollkommen ausgebildet sind, pflanzt man sie 2—3 Stück zusammen in kleine Töpfchen und zwar bis an die Samenblätter, um die Pflanzen recht kurz und kräftig zu erhalten. Die Töpfe stellt man dann in ein Warmhaus und hält sie mässig feucht; sind dieselben nicht mehr gross genug, so pflanzt man sie noch einmal in grössere Töpfe um.

Ende Januar wird das Mistbeet mit frischem Pferdemist und Laub angelegt; man lässt dabei eine Lage Mist mit einer Lage Laub abwechseln, weil man dadurch eine zwar sich langsamer entwickelnde, aber länger und gleichmässiger anhaltende Wärme erlangt. Nachdem der Kasten angelegt ist, bringt man die Fenster darauf, lüftet aber, wenn der Dunst sehr stark ist, einige Tage. Nach 8 bis 10 Tagen, wenn die grösste Hitze vorüber ist, tritt man den Mist noch etwas zusammen und bringt danach ungefähr einen Fuss hoch gute fette Erde darauf. Man muss dabei sehr vorsichtig sein, dass man die Erde nicht zu früh aufschüttet, da dieselbe durch die starke Wärme sehr leicht verbrennen kann, d. h. es tritt durch dieselbe

eine Art von Gährung ein und kommen in Folge derselben Pilze, mehr oder weniger, zum Vorschein. Nach 6—8 Tagen, indem man die Erde aber noch öfters umgemengt hat, bringt man die Gurkenpflanzen aus dem Glashaus, nimmt sie mit dem Ballen aus den Töpfen und pflanzt in die Mitte eines jeden Fensters 2—3 Pflanzen. Den anderen Raum bepflanzt man mit Kopfsalat, von dem man aber die Pflanzen vorher gezogen haben muss, 20—25 Pflanzen in ein Fenster, oder man säet Lattig, Kressig oder Radies in das Beet. Bis die Gurken anfangen sich auszubreiten, ist das übrige Gemüse gewöhnlich schon abgeleert.

Im Anfang lüftet man etwas, damit die Bodentwärme nicht zu gross wird und die Feuchtigkeit verdunsten kann, bei Sonnenschein und warmem Wetter lüftet man mehr.

Nachdem die Pflanzen einige Blätter gebildet haben, stutzt man sie etwas ein, damit sie sich sogleich verzweigen, was man auch später, wenn sie reichlich ansetzen sollen, bei den zu starken Trieben nie versäumen darf. Auch das Ausschneiden der zu dicht stehenden und schwachen Ranken darf nicht unterlassen werden.

Wenn das Mistbeet erkaltet, so muss man den Umschlag wieder erneuern, indem es dadurch wieder erwärmt wird.

Ist die Nebencultur abgeleert, so lockert man die Erde in dem Mistbeet wieder frisch auf, und füllt noch etwas frische Erde nach, welche man in dem Fenster eben ausbreitet. Die Gurkenranken legt man in dem Fenster gleichmässig auseinander und bedeckt sie an mehreren Stellen mit Erde, damit sie hier wieder neue Wurzeln bilden und so die Nahrung aus dem ganzen Fenster einziehen können. Die männlichen Blüthen bricht man nach der Befruchtung aus, weil dieselben leicht faulen und dadurch die Fenster verunreinigt werden. Bei warmem Wetter wird stark gelüftet und müssen die Gurken öfters mit warmem Wasser begossen werden und zwar nie mit der Brause, damit die Blätter

nicht benässt werden, da diese durch die Sonnenstrahlen sonst sehr leicht fleckig werden. Bei etwas kaltem Wetter bedeckt man die Kästen mit Strohdecken, tritt aber starke Kälte, Schnee oder Regen ein, so legt man über die Strohdecken noch Bretter, um bei ersterem Fall die Kälte, aber bei den beiden letzteren Fällen sowohl die Kälte, als auch das Wasser von den Strohdecken und dem Mistbeete abzuhalten. Bei einem recht warmen Regen im Mai hebt man die Fenster ab, und Ende Mai bringt man die Fenster sowie Kästen ganz weg. Auf diese Weise behandelt erhielten wir immer Anfang April sehr schöne Gurken und gaben dieselben weit in den Sommer hinein sehr schöne Früchte.

Zur Samenzucht lässt man die schönsten, am besten ausgebildeten und der Sorte vollkommen entsprechenden Exemplare hängen, welche man nach der völligen Reife abnimmt.

Die besten Gurkensorten zur Frühcultur sind die Chinesischen Treibgurken und die Grüne französische Traubengurke.

**Kunstgärtner P. Becker** von Weisenau bei Mainz,  
Zögling des Pomol. Instituts.

---

## Die Erdbeertreiberei in England.

Bekanntlich sind die englischen Gärtner in der Kunst der Fruchttreiberei am weitesten vorgeschritten; wer je Gelegenheit hatte, eine Ausstellung von Erzeugnissen des Gartenbaus in England zu besuchen, wird überrascht gewesen sein über die Schönheit und Vollkommenheit der ausgestellten Exemplare von Trauben, Ananas, Pfirsichen, Erdbeeren und dergleichen.

In dem feuchten Klima Englands kommen die feinern Obstsorten, wie Trauben und Pfirsiche, selten vollkommen im Freien zur Reife; der englische Gärtner ist daher genöthigt, diesen Mangel auf künstlichem

Wege zu ersetzen, und seinem unermüdlichen Fleisse ist es gelungen, einen hohen Grad von Vollkommenheit in der Kunst der Treiberei zu erlangen.

Mit besonderer Vorliebe wird die Erdbeere von den Engländern cultivirt, und verdanken wir bekanntlich den englischen Züchtern eine Menge werthvoller Spielarten dieser Gattung. Vor Allem aber ist es die Erdbeertreiberei, in der die englischen Gärtner unübertroffen dastehen.

Während meines Aufenthalts in England als Gehülfe im Botanischen Garten in Liverpool hatte ich Gelegenheit, in mehreren grössern Privatgärtnereien das bei der Erdbeertreiberei beobachtete Verfahren kennen zu lernen, welches ich mir hiemit erlaube, in Kurzem mitzutheilen.

Die Anzucht kräftiger Pflanzen zum Treiben geschieht durch Ausläufer von Pflanzen im freien Lande; von Wichtigkeit hierbei ist es, diese Setzlinge nur von im kräftigsten Wachsthum stehenden Mutterpflanzen zu nehmen, und zwar möglichst früh. Sobald die Ausläufer bis zum ersten Knoten getrieben haben, entfernt man von der Mutterpflanze alle Ranken bis auf 2—3 der kräftigsten, befestigt diese vermittelst Häkchen in dreizöllige, mit lockerer fetter Erde gefüllte Töpfe, welche man bis an den Rand in das Beet einsenkt. Haben die jungen Erdbeerpflanzen die Töpfe ausgewurzelt, was gewöhnlich nur kurze Zeit in Anspruch nimmt, so verpflanzt man dieselben in sechszöllige mit gutem Abzug versehene Töpfe in ein Gemisch von gleichen Theilen Rasenerde, halbverrotteten Kuhdung, Lauberde und Sand; nach dem Verpflanzen stellt man die Töpfe einige Tage an einen schattigen Ort, bis die Pflanzen sich erholt haben, und bringt hierauf die Töpfe auf ein sonniges Beet, in welches man dieselben bis an den Rand eingräbt, worauf sich die Pflanzen bei fleissigem Begiessen bis zum Herbst noch kräftig entwickeln.

Bei Eintritt der kalten Witterung bringt man die



Töpfe in ein leeres Mistbeet und schützt sie gegen den Frost, indem man ihre Zwischenräume mit Laub und Nadelstreu ausstopft. Hier bleiben die Pflanzen bis Ende Januar, beziehungsweise Anfang Februar, wenn das Treiben beginnt, stehen.

Statt des früher gebräuchlichen Treibens der Erdbeeren in Mistbeeten wendet man in England zu diesem Zweck jetzt allgemein niedrige, halb im Boden liegende Häuser mit Satteldach an; diese werden meistens vermittelt einer Wasser- oder auch Kanalheizung erwärmt, welche unter dem in der Mitte des Hauses erbauten, etwa 5 Fuss hohen Beete hinführt; an den Seiten des Hauses befinden sich ebenfalls horizontale 3' breite Stellagen, auf welchem die Töpfe eine Zeit lang vor dem Antreiben im Hauptbeet placirt werden.

Im Mittelbeete sind dicht über den Heizungsrohren querliegende eiserne Roste angebracht, um eine 2' dicke Schicht von halbwarmem Pferdedünger und Laub aufzunehmen, in welche die Erdbeertöpfe eingefüttert werden.

Das Antreiben geschieht Ende Januar bei einer Temperatur von 8—10° R.; Nachts lässt man die Temperatur etwa um 2—3 Grad sinken; bei hellem Wetter überspritzt man die Erdbeerenpflanzen täglich, womit man auch während der Blüthe fortfährt, bis die Beeren anfangen sich zu färben. Die Temperatur wird hierauf nach und nach bis auf 15 Grad gesteigert, doch wird bei schönem Wetter auch möglichst oft gelüftet. Auf diese Weise getrieben sah ich schon Anfang April sehr schön ausgebildete reife Erdbeeren von vollkommener Güte.

Wie bekannt, eignen sich nicht alle Erdbeersorten gleichgut zum Treiben, und ist die Auswahl geeigneter Sorten zu diesem Zwecke von grosser Wichtigkeit. Sorten, welche sich besonders gut zum Treiben verwenden lassen, sind folgende:

Roseberry, Sir Joseph Paxton, Globe, Princess Alice,



Triomphe de Gand, Eclipse, Keens seedling, Dr. Hogg, Duc de Malakoff und andere mehr.

Nachdem die Pflanzen abgetrieben sind, pflanzt man sie, wenn man Mangel an Pflanzen hat, im Frühjahr wieder ins Freie, worauf dieselben im nächsten Jahre wieder wie gewöhnlich ihre Früchte bringen werden, anderntheils werden die abgetriebenen Pflanzen ausgetopft.

In Deutschland verwendet man vielfach einjährige Sämlinge der Monatserdbeere zum Treiben; in den englischen Gärtnereien findet dies jedoch nicht statt.

**J. Hohorst**, Kunstgärtner aus Vegesack bei Bremen,  
Zögling des Pomologischen Instituts.

## V. Pomologie und Obstcultur.

### Deak's graue Reinette. (Glocker.)

Graue Reinette IX. 1. b. Grundfarbiger platter Winterapfel mit halboffenem Kelch.

Heimath und Vorkommen. Diese Sorte fand sich bei der Reutlinger Ausstellung in der Collection des Herrn Hofgärtner Glocker aus Enying unter der Nummer 1001 seines Sortiments als eine ungarische Nationalfrucht ausgestellt.

Gestalt: ein grosser, sehr schön regelmässig gebauter, kugelförmiger Winterapfel. Das vorliegende Exemplar hatte einen Breitedurchmesser von  $\frac{3}{4}$ " , während die Höhe  $2\frac{3}{4}$ " betrug; der Einsender bemerkte jedoch, dass die Frucht sonst viel grösser werde. Der Bauch nimmt den unteren Theil der Frucht ein; nach dem Kelche nimmt dieselbe ganz allmählich ab und endigt in einer ziemlich ebenen regelmässigen Kelchfläche.

Kelch: halboffen, wollig, grossblättrig, sitzt in einer ziemlich geräumigen, etwas befälzten Einsenkung von einigen Falten umgeben.

Stiel:  $\frac{3}{4}$ " lang, stark, holzig, in regelmässiger,

ziemlich weiter, von strahligem Rost etwas bekleideter, sonst grünlicher Höhle.

**Schale:** feinrauh, Grundfarbe grünlich gelb, der obere Theil der Frucht ist mit einem braunen, wenig rauhen Rost überdeckt, welcher sich nach dem unteren Theil der Frucht verliert; braungraue Rostpunkte sind über die ganze Frucht vertheilt, fallen aber nicht in das Auge.

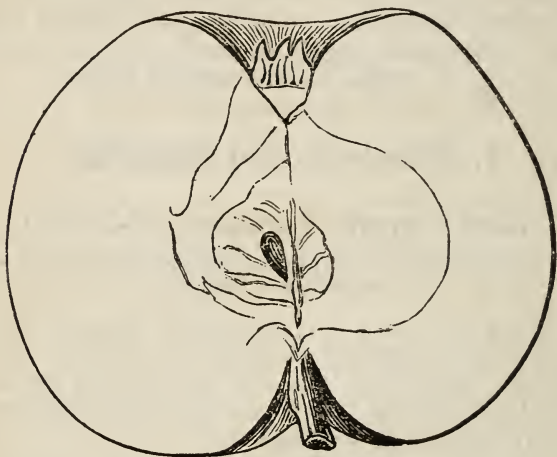


Fig. 11.

**Fleisch:** grünlichweiss, von grünen Adern durchzogen; fein, mürb, markig, von ausgezeichnetem süßweinsäuerlichen Reinettengeschmack.

**Kernhaus:** mittelständig, geschlossen, Kammern ziemlich eng, einige unvollkommene Samen enthaltend; Kernhausader zwiebförmig, mehrfach getheilt und charakteristisch grün gefärbt.

**Kelchröhre:** weit, umgekehrt kegelförmig, fast bis zum Kernhaus herabgehend.

**Reife und Nutzung:** dieser sehr edle Winter-

apfel reift von Januar bis Februar und hält sich bis Anfangs März; es verdient diese noch wenig verbreitete Sorte alle Beachtung und kann sich wohl unseren edelsten Wintertafeläpfeln an die Seite stellen; auch wird sie ohne Zweifel einen ausgezeichneten Most liefern.

Eigenschaften des Baums: sind noch nicht näher bekannt; doch wächst er kräftig und soll tragbar und dauerhaft sein.

**H. Maurer**, Kunstgärtner aus Jena,  
Zögling des Pomol. Instituts.

## Florianer Weinstreifling.

Strfl. IX. 3. c. (Platter gestreifter Wtr.-A. mit geschloss. Kelch.)

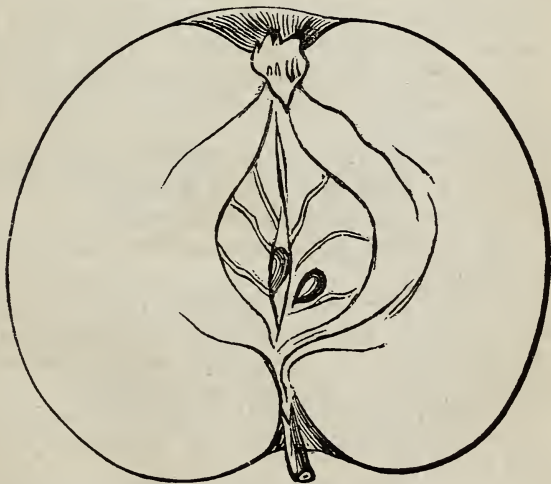


Fig. 12.

Heimath und Vorkommen: Diese sowohl schöne als auch in wirthschaftlicher Beziehung werth-

volle Frucht wurde in St. Florian aus Samen erzogen.

**Gestalt:** mittelgross, plattrund. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht um den Stiel schön regelmässig, während sie sich nach dem Kelche zu sanft abgerundet verjüngt.

**Kelch:** geschlossen, wollig, sitzt in einer mitteltiefen von feinen Falten umgebenen Einsenkung.

**Stiel:**  $\frac{1}{2}$ " lang, holzig in enger, trichterförmiger Höhle.

**Schale:** glatt, fein, Grundfarbe gelb; die ganze Frucht ist mit theils breiten, bandartigen, theils schmalen, kurzen, bluthrothen, etwas düster aussehenden Streifen bedeckt, zwischen welchen sich viele kleine carminrothe Punkte befinden.

**Fleisch:** weiss, ziemlich fest, saftreich, stark weinsäuerlich.

**Kernhaus:** mittelständig, Kammern offen, mehrere kleine, vollkommen ausgebildete Samen enthaltend.

**Kernhausader:** zwiebförmig, verzweigt.

**Kelchröhre:** spitzkegelförmig, bis zum Kernhaus herabgehend.

**Reife und Nutzung:** Diese Frucht reifte im December und hielt sich noch bis Anfangs April. Sie gehört zu den besten Wirthschaftsfrüchten und eignet sich, weil sie viele Weinsäure enthält, besonders gut zu Obstwein.

Obgleich diese schön gefärbte Frucht dem vor trefflichen Luiken gerade nicht an die Seite zu stellen ist, so kann man sie doch ihrer langen Haltbarkeit wegen zur weiteren Anpflanzung empfehlen.

Der Baum wächst sehr kräftig, und ist äusserst fruchtbar; er kann als Feld- und Strassenbaum sehr empfohlen werden.

**Kunstgärtner Ritter aus Planig,**

Gehülfe im Pomolog. Institut.

## Beschreibung einiger der besten Obstsorten Schwedens.

Jedes Land, ja fast jede Provinz besitzt ihr eigenthümliche und für ihre besondern Verhältnisse passende Obstsorten; solche Sorten üben auf den allgemeinen Stand der Obstkultur und Obstbenutzung einen grossen Einfluss aus.

Betrachten wir nur die Verbreitung des Luiken in Württemberg, des Gravensteiner in Holstein; beide finden wir nur desshalb in ihrer Heimath in so ausgedehntem Massstab gebaut, weil sie eben den dort allgemein herrschenden Anforderungen genügen; in Süddeutschland verwendet man das Obst mehr für ökonomische Zwecke, in Norddeutschland dagegen liebt man mehr feines Tafelobst.

Nicht nur in Deutschland, sondern auch bei uns in Schweden gibt es dieselben Verhältnisse, und erlaube ich mir daher, in Nachstehendem über einige der in Schweden besonders cultivirten Obstsorten zu berichten, welche Herr Dr. Eneroth in Stockholm in seiner berühmten Pomologischen Schrift „Swensk Pomona“ schon ausführlich beschrieben hat.

### **Säfstaholms-Apfel.**

Diese Sorte wurde auf dem Landgüt des Grafen Bonde zu Säfstaholm aus Samen erzogen und befindet sich noch der Mutterbaum daselbst. In neuerer Zeit tauchte jedoch auch eine Frucht in Ost-Gothland auf, die mit der nachfolgend beschriebenen völlig übereinstimmt, ohne dass man aber nachweisen kann, dass sie von Säfstaholm dorthin gebracht worden wäre.

Die im Illustirten Handbuch unter dem Namen „Früher Sperber-Apfel“ beschriebene Frucht hat mit dieser Sorte ziemlich grosse Aehnlichkeit, doch können beide auf keinen Fall als identisch betrachtet werden, wir behalten desshalb den Schwedischen Namen bei.

Die Frucht ist mittelgross, erscheint meist rund,



doch ist die eine Seite gewöhnlich höher als die andere; der Stiel ist kurz, und steht in einer ziemlich tiefen rostfreien Höhle; die Schale ist sehr fein, so dass dieselbe bei anhaltendem Regenwetter leicht Flecken bekommt, die Grundfarbe derselben ist grünlich weiss, auf der Sonnenseite hat die Frucht einige wenige dunkelrothe Streifen; das Fleisch ist weiss, äusserst fein, überfliessend von Saft, bei ausgebildeten Früchten erfrischend, weinsäuerlich, mitunter cicadirend.

Die Reife dieser für den Norden vorzüglichen Frucht fällt in Mitte September, und muss die Frucht wegen ihrer kurzen Haltbarkeit bald verwendet werden. Sie ist eine der edelsten Sommertafel-Früchte. Die vollkommen ausgebildeten Früchte übertreffen sowohl an Schönheit, wie an Güte den Astrakan. Diese so vortreffliche Frucht ist in Schweden zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen worden, und würde für Deutschland, besonders für den Norden, ebenfalls von grossem Werthe sein.

Der Baum wächst mittelstark und bildet eine sehr schöne kegelförmige Krone, und ist gegen die Kälte gar nicht empfindlich, er gedeiht in minder gutem Boden noch gut, und zeichnet sich ganz besonders durch eine reiche Fruchtbarkeit aus.

### **Åkerö-Apfel.**

Der Mutterbaum, welcher fast das Ansehen einer Eiche hat, findet sich noch jetzt auf dem Landgut Åkerö, 15 Meilen von Stockholm, und hat diese Sorte hievon ihren Namen erhalten. Im Allgemeinen scheint dieser Apfel bis jetzt wenig Verbreitung zu haben, doch kommt er im mittleren Schweden in einigen Provinzen mehrfach vor. Diese Frucht wurde in der Jahreschrift des Schwedischen Gartenbauvereins für 1858 als Åkerö-Apfel beschrieben.

Die Frucht ist charakteristisch eiförmig, auch mitunter abgerundet walzenförmig, mittelgross bis gross, der Stiel ist kurz und dünn, die Stielhöhle mit einer

starken Wulst versehen, welcher den Stiel oft auf die Seite drückt und die Stielhöhle manchmal verengt. Die Schale ist fein, glatt; ihre Grundfarbe citronengelb, die Sonnenseite blass ziegelroth, hie und da kommen auch einige dunklere carmoisinrothe Streifen vor. Das Fleisch ist grünlich weiss, äusserst fein und saftreich, von einem eigenthümlich süssweinsäuerlichen sehr edlen Geschmack.

Diese ausgezeichnete Frucht reift im December und hält sich sehr gut bis zum Frühjahr; sie steht an Güte dem Gravensteiner vollständig gleich, übertrifft aber in Beziehung auf Fruchtbarkeit und Dauerhaftigkeit des Baumes letztere Sorte und ist daher sehr zu empfehlen.

Der Baum wächst ungemein stark, so dass man nicht selten Bäume die Eichen gleichen, findet; Aeste in der Jugend aufwärts strebend, später eine schöne Krone bildend.

### **Fullerö-Birn.**

Der Name ist von dem Gute Fullerö, 12 Meilen von Stockholm landeinwärts, abgeleitet und ist diese Birn in jener Gegend auch sehr verbreitet. Diese gute Sorte ist noch nirgends, ausser in Eneroths Swensk Pomona beschrieben; auf dem Obstmarkt in Stockholm wird diese Frucht auch Suckerdamer = Zuckerbissen genannt. Die Frucht ist bauchig birnförmig, oder eibirnförmig, einer Hardenponts Winter-Butterbirn ähnlich, ziemlich gross; der Bauch liegt in und unter der Mitte nach dem Stiel zu sich verjüngend, an der Oberfläche bemerkt man einige Beulen; der Stiel ist gerade,  $\frac{1}{2}$  bis 1 Zoll lang in einer kleinen Vertiefung stehend, er ist gegen die Frucht zu verschmälert; die Schale ist glatt, etwas fettig; ihre Grundfarbe ist bei voller Reife grünlich gelb, die Sonnenseite streifig geröthet, über die ganze Frucht sind graubraune Punkte, die noch einen grünlichen Hof zeigen, verbreitet; das Fleisch ist weiss, körnig, saftig,

süss, gegen das Kernhaus steinig. Die Frucht reift Ende September und hält sich gut aufbewahrt bis Ende Oktober; als Tafelobst ist sie weniger zu brauchen, dagegen zum Dörren ausgezeichnet, zu welchem Zweck sie auch hauptsächlich angebaut wird.

Der Baum wächst stark, wird gross, ist sehr fruchtbar, die Blätter sind mittelgross, feingesägt. Der Zuckersaft dieser Birne ist so gross, dass beim Dörren immer die Schnitze sich mit Zucker überziehen.

### **Sörmlands-Birn.**

Diese Birn hat besonders in der Provinz Södermanland oder Sörmland Verbreitung gefunden, woher auch ihr Name abstammt. Dr. Eneroth beschreibt sie pag. 232. Die Frucht ist rein birnförmig, der Bauch liegt unter der Mitte nach dem Kelche zu, nach dem Stiel nimmt die Frucht allmählig ab; sie ist mittelgross bis gross, der Stiel ist 1" lang, stark hellbraun, nach der Frucht zu fleischig, die Schale gelbgrün; auf der Sonnenseite kommen sowohl rothbraune Streifen als auch Flecken von gleicher Farbe vor, ausserdem finden sich auf der ganzen Frucht, vorzüglich auf der Sonnenseite starke, zahlreiche, graubraune Punkte, die an Kelch und Stiel in braunen Rost übergehen; das Fleisch ist weissgelb oder weiss, schmelzend, sehr süss, ausgezeichnet gut, besonders in warmen Jahren, wo die Birn dann noch einen gewürzten Geschmack bekommt.

Diese Birn reift Ende Oktober, und hält bis November, ja noch länger; die Frucht gehört zu dem besten Tafelobst, und übertrifft noch an Güte, Grösse und Schönheit die Rothe Bergamotte (in Schweden Herbstbergamotte). Der Baum wird gross, bildet eine lichte, hochgebaute, rundliche Krone, die Sommertriebe sind gelbbraun, fein punktirt, mit langgestielten elliptischen Blättern.

Auch diese Birn ist zu vermehrtem Anbau sehr zu empfehlen.

**Georg Stern**, Kunstgärtner aus Stockholm in Schweden,  
Zögling des Pomol. Instituts.

---

## Grosser Gobet.

Eine der schönsten und nutzbarsten Glaskirschen.

Die meisten Glaskirschen haben in gehöriger Reife einen sehr edlen mildsauern Geschmack und ein sehr lockendes Ansehen, und sind daher auch an den Tafeln sehr geschätzt.

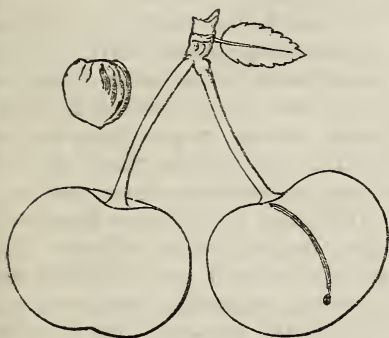


Fig. 13.

In der Färbung der Haut sind die Glaskirschen einander fast alle sehr ähnlich, und nur durch Verschiedenheit in der Grösse und Reifzeit, sowie durch den Wuchs von einander zu unterscheiden.

Eine der besten und brauchbarsten Sorten

dieser Klasse ist die Anfangs Juli reifende Grosse Gobet-Kirsche, welche meist als Kurzstielige Glaskirsche von Montmorency ihre Verbreitung gefunden hat.

Der Werth dieser Sorte liegt besonders in ihrer Brauchbarkeit zum Trocknen und Einmachen, indem man diese Kirsche nicht besonders zu entsteinen braucht. Der Stein hängt nämlich mit dem charakteristisch kurzen Stiel so fest zusammen, dass beim Pflücken der reifen Frucht, wenn man langsam die Frucht nach sich zieht, der Stein am Stiel hängen bleibt. Hierbei erhält die Frucht nur eine Oeffnung, so gross, dass der Stein herausgeht, die sich dann mit dem Finger leicht zu drücken lässt, und wodurch die Kirsche, wenn sie getrocknet werden soll, sofern sie  $\frac{1}{2}$  Tag erst an die Luft gelegt wird, keinen Saft verliert, sondern nur schneller trocknet und ein den Cybeben ganz ähnliches



Dörrprodukt von ausgezeichneter Güte liefert. Dieser Vortheil des Selbstentsteinens ist bei den ökonomischen Verwendungen der Kirschen gewiss von grossem Werthe, da diese Arbeit sonst mit vielen Umständen verbunden ist und auch durch eine dazu dienende Maschine nicht gerade sehr schön ausgeführt wird, indem hier die Frucht am Stielende, wie am Stempelpunkt geöffnet wird.

Die Frucht des Grossen Gobet ist gross und der Form nach an Stiel und Stempelpunkt stark plattgedrückt, ja eine der plattesten unter allen Kirschen. Auf der Rückseite ist sie durch eine ziemlich starke Furche etwas eingezogen, welche in den flach vertieften Stempelpunkt ausläuft. Der starke Stiel ist, wie schon oben bemerkt, charakteristisch kurz und nur selten über 1" lang. Die Haut ist anfangs ganz hellroth und erst bei voller Reife dunkler gefärbt. Das Fleisch wird dann wohlschmeckend und saftreich und hat einen hellen, doch etwas röthlichen Saft. An den Kanten des mittelgrossen runden Steines bleibt mitunter etwas Fleisch sitzen, was einen feinherben Geschmack hat.

Der Baum hat in der Jugend sehr starke, aufrechte und grossblättrige Zweige, und erst später werden die Zweige hängend und ihre Blätter kleiner. Der Baum wird ziemlich gross, ist gesund und trägt hier recht gut und jährlich. Das Illustrierte Handbuch hält diese Sorte für nicht sehr fruchtbar. Im hiesigen Kirschen-sortiment steht dieselbe als Grosser Gobet und als Kurzstielige Montmorency und ist auch sonst auf den Rabatten angepflanzt und alle Bäume, (auf Wildling veredelt) tragen reich und hängen namentlich dieses Jahr sehr voll.

Da die hellere Farbe sich bei gedörrten Kirschen ebenfalls recht gut ausnimmt, so ist die Anpflanzung dieser Glaskirsche sowohl als Tafelfrucht, wie zum Einmachen und zum Dörren gewiss sehr zu empfehlen.

**Eduard Teichmann** aus Stuttgart.

Zögling des Pomol. Instituts.



## Einige Erfahrungen über Obstsaaen im Frühjahr 1868.

Es liegt nicht in meiner Absicht über Obstaussaaten im Allgemeinen zu schreiben, sondern ich berichte über Erfahrungen, die ich in diesem Jahre im Pomologischen Institut in Reutlingen in Bezug auf die dortigen Obstaussaaten, welche meiner Pflege übertragen waren, mir gesammelt habe.

Was die Bearbeitung des Bodens betrifft, so war die zur Saat bestimmte Abtheilung im Winter 1866/67 1 $\frac{1}{2}$ ' tief rigolt worden, im Sommer 1867 wurde das Land mit Stangenbohnen bebaut, im Herbst gegraben und mit Compost leicht gedüngt und unmittelbar vor der Saat mit dem Kreil aufgelockert.

So war nun die erste Hauptbedingung für eine gute Saat, ein mässig lockerer, mürber, kräftiger Boden vorhanden.

Die Saat wurde nun, nachdem das Land in 4' breite Beete abgetheilt und die 3" tiefen, von Ost nach West gerichteten Saatsfurchen gezogen waren, von schönem Wetter begünstigt, am 5. Februar 1868 vorgenommen. Ich mus hier einschalten, dass sich die Erde in vom Ost nach West gerichteten, hier querlaufenden Saatsfurchen länger feucht erhält und man den Boden mit der Hacke besser lockern kann als in Längsfurchen.

Nachdem das Land wie angegeben hergerichtet war, wurden die, theils im November, theils im December, theils erst am 4. Januar stratificirten Obstsamen gesäet.

Die Samen wurden nämlich vorher abwechselnd mit einer Schicht feuchter, feiner Kohle in Kisten schichtenweise eingeschlagen, wo sie in gleichmässiger Feuchtigkeit und der gleichen Temperatur gehalten wurden; hierdurch wird dem Zähewerden der Samenschale, wodurch das Keimen oft verhindert wird, am besten vorbeugt.

Apfel- und Birnsamen wurden gemischt, Kirschen jedoch für sich allein in die Saalfurchen eingestreut, was aber natürlich nicht zu dicht geschah, da zu dicht stehende Saaten nie schöne und kräftige Wildlinge geben. Die Samen wurden darauf mit guter Composterde bedeckt und gut angedrückt und somit war die Saat vollendet. Die 3" tiefen Saalfurchen wurden dabei etwa  $1\frac{1}{2}$ " eingefüllt und blieben also etwas vertieft. Die gemischte Saat bei Apfel und Birnen soll, wie die Erfahrung gelehrt hat, das Krankwerden der Birnwildlinge, wie dies früher, wo man Apfel und Birnen noch nicht gemischt aussäete, der Fall war, am besten verhindern. Von schöner warmer Witterung begünstigt, keimten die Samen schon am 5. April sehr schön gleichmässig hervor, die Kirschen jedoch zeigten sich erst einige Tage später. Nach 14 Tagen konnte schon ein erstes Behacken vorgenommen werden, worauf, da die Witterung sehr trocken war, ein Begiessen folgte und zwischen den Reihen kurzer verrotteter Dünger gelegt wurde, was zum Schutz des Bodens gegen die länger andauernde Hitze, wie wir sie heuer hatten, sehr gut war, indem sich die Erde unter dem Dünger weit länger feucht erhielt, was das Wachsthum der Wildlinge sehr beförderte. Wir behackten nun nach kürzeren Zwischenräumen das Saatland fleissig, hielten es von Unkraut rein; war ein Begiessen nöthig, so wurde dies natürlich nicht unterlassen und war unser Hauptaugenmerk fortwährend darauf gerichtet, kräftige und gesunde Wildlinge zu erziehen, die im Stande sind, schöne, kräftige und gesunde Bäume zu liefern.

Aber trotz sorgsamer Pflege, die wir dem Saatland angedeihen liessen, konnte man bei Apfel und Birnwildlingen eine Stockung im Wachsthum wahrnehmen.

Die Kirschen jedoch wuchsen gleichmässig fort, so dass sie jetzt schon (Anfangs Juli) die Höhe von  $1\frac{1}{4}$ ' erreicht haben. Ich ziehe daraus den Schluss, dass die Kirschen bei ihrer weit kräftigern und schnel-

leren Wurzelbildung tiefer in den Boden eindringen und in grösserer Menge nährnde Bestandtheile entnehmen können, als die Kernobstsäaten.

Nach einer leichten Düngung der Letzteren mit Holzasche und Composterde, die eingehackt wurde, bemerkte ich jedoch auch bald ein freudigeres Fortwachsen bei den Apfel- und Birnsämlingen.

Auf diese Weise erhielten wir schöne, kräftige und gesunde Wildlinge.

Schliesslich will ich noch bemerken, dass die Frühjahrssaat im Wachsthum mit einer im Oktober mittelst Obsttreibern vorgenommenen Herbstsaat bis jetzt völlig gleich steht.

**Gustav Ostermeyer**, Kunstgärtner  
aus Oberallershausen, Königr. Bayern,  
Zögling des pomologischen Instituts.

## Neue Methode des Umpfropfens

jüngerer Hochstämme in Obstgärten u. an Strassen.

Die im Obstmuttergarten in Mähringen angepflanzten Hochstämme wurden im 3.—5. Jahr nach deren Anpflanzung mit den Sorten, die dereinst einmal ein deutsches Normalsortiment bilden sollen, neu veredelt. Anfangs wurde in den halben Spalt gepfropft oder auch mittelst des Gaisfusses veredelt. Die Veredlungen wuchsen meist recht gut, allein es wurden jedes Jahr eine Anzahl Reiser durch Dohlen und andere Vögel abgedrückt oder auch durch heftige Luftströmungen abgebrochen, so dass ich fortwährend nachzuveredeln hatte.

Vor 3 Jahren erstmals und seit dem jährlich habe ich die Veredlungen durch Einfügen der Reiser unter die Rinde seitlich in die Zweige vornehmen lassen. Die Zweige des Baums wurden erst im August, nachdem die jungen Edeltriebe schon ge-

hörig erstarkt waren, über der Edelstelle weggenommen und natürlich die Wunden gut mit kaltschmelzbarem Baumwachs verstrichen. Der Erfolg war ganz ausgezeichnet und ich hätte sehr gern den 1867 in Reutlingen versammelten Pomologen die vortrefflichen Resultate dieser Veredlungsweise gezeigt, wenn die Witterung nicht diese Excursion unmöglich gemacht hätte.

Ich empfehle diese Methode, die sehr leicht ist und erst von Mitte Mai an, also wenn die meisten Arbeiten des Frühjahrs erledigt sind, in Anwendung kommt, aus mehrfachen Gründen als Art des Umpfropfens bei jungen Bäumen, wo sich noch Reiser unter die geöffnete Rinde einschieben lassen. Die Edeltriebe aus den seitlich unter die Rinde eingeschobenen Reisern entwickeln sich im ersten Jahre nur mässig stark und reifen daher ihr Holz gut aus; der Gefahr des Erfrierens derselben im nächsten Winter, welches jährlich gar manche der schönst gewachsenen neu umgepflanzten Bäume bedroht und oft die schönsten Hoffnungen vernichtet, ist hier sehr gut vorgebeugt. Die sich entwickelnden edlen Triebe erhalten durch den über denselben stehenden bleibenden Ast hinreichenden und sehr vortheilhaften Schutz.

Wer diese Methode anwenden will, dem rathe ich, den zu pflanzenden Baum vor dem Einsetzen der Edelzweige nur wenig zu stützen, die Reiser möglichst auf der obern Seite der Aeste oder besonders in Biegungen der Aeste einzufügen und erst dann den so bepflanzen Ast dicht am Edelreis wegzuschneiden, wenn dieses sich gehörig entwickelt und vollkommen Augen gebildet hat. Man kann auf solche Art 2, 3 und mehr Reiser seitlich in die zu pflanzenden Aeste setzen und somit in einem Jahre einen Baum mit einem fast vollständigen neuen Zweigsystem versehen und ihn sehr schnell zu neuen Erträgen bringen.

Dr. Ed. L.



## VI. Baumschnitt.

### Die Lyra.

Diese sehr schöne und elegant aussehende Form wird am schnellsten aus einer einfachen Palmette mit zwei Etagen erzogen, der der Mittel- oder Herztrieb herausgeschnitten wird.

Um diese Form erziehen zu können, muss zuerst das Gestell, welches uns die Lyraform angibt, angefertigt werden und geschieht diess folgendermassen:

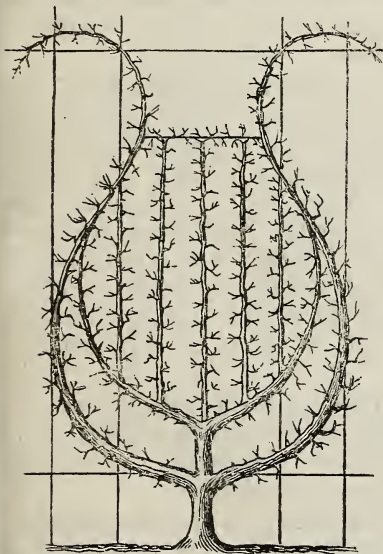


Fig. 14.

Das Gestell besteht aus vier Stück vom Boden an 8' hohen Stangen, einer 6' langen Querstange und einem sehr langen Reif, durch welchen die äussere Form der Lyra dargestellt wird (s. Abbild. Fig. 14.) Die 4 senkrechten Stangen werden in einer Linie mit dem Baum so eingeschlagen, dass, den Baum als Centrum angenommen, die beiden innern Pfähle je  $1\frac{1}{2}'$ , die beiden äussern je  $2\frac{1}{2}'$  von der Mitte entfernt zu stehen kommen und werden dann in einer Höhe von 6—7'

durch die 6' lange Querstange mit einander verbunden. Der Reif wird so befestigt, dass sein tiefster Punkt auf gleiche Höhe mit der untern Etage zu stehen kommt; im übrigen muss man darauf achten, ein hü-



sches Verhältniss in Höhe und Breite der Lyraform herauszufinden, wie diess die Abbildung zeigt, welche in verjüngter Form die hier construirte Lyra zeigt.

Nachdem die beiden Aeste der untern Etage ziemlich erstarkt und bis zur Höhe von 5—6' herangewachsen, schreitet man zur Bildung der innern Aeste, welche die Saiten der Lyra bilden sollen. Diese Saiten nehmen ihren Ursprung auf der zweiten Etage, welche schon früher, einen schwachen Bogen bildend, an der Kreuzungsstelle in die untere Etage einablactirt worden ist. Je nach der Weite der Lyra können 4 oder 5 solche Saiten gezogen werden; unvortheilhaft ist es deren zu viel zu ziehen, da sonst die Form durch zu dichte Belaubung verdeckt wird und an charakteristischer Schönheit verliert.

An der Stelle, bei welcher die beiden Arme der Lyra sich am meisten nähern und durch einen Querstab verbunden sind, werden die beiden Hauptäste auf je zwei Augen geschnitten, von denen das obere, nach vornen gerichtete Auge zur Verlängerung des Haupttriebes dient, das zweite, nach innen stehende Auge zur Bekleidung des Querstabes verwendet wird. Die beiden nach innen wachsenden Triebe werden, nachdem sie sich gegenseitig erreicht, zusammen ablactirt und geben dadurch der Form einen festen Zusammenhalt.

Sind die 4 oder 5 Zweige, welche die Saiten der Lyra darzustellen haben, so heran gewachsen, dass sie die Höhe des Querstabes überragen, so werden dieselben ebenfalls am letzteren ablactirt.

Der Schnitt der Lyra muss so geführt werden, dass sich sämtliche Augen an den Leitästen zu Nebenzweigen ausbilden können und keine leeren Stellen vorkommen; entsprechenden Falls durch Einschnitte schlafende Augen und zu schwach bleibende Triebe belebt werden.

Ist die Form vollendet, so werden die beiden

Hauptarme an ihrer Spitze jedes Jahr auf zwei bis drei Augen zurückgeschnitten.

**Fr. Lucas.**

Obergärtner im Pomol. Institut.

## Der doppelte Becherbaum.

Es kann diese Form auf zweierlei Arten erzogen werden. Erstens gleich von Jugend auf aus einer einjährigen Veredlung und zweitens aus einer hübsch geformten, vermöge der Aststellung passenden Pyramide.

Bei erstgenannter Erziehungsmethode schneidet man eine einjährige Veredlung im Jahr nach der

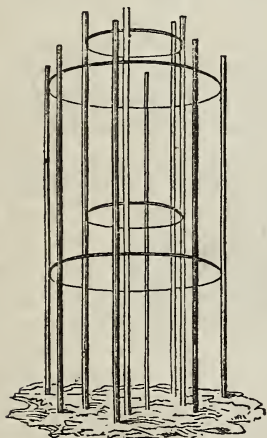


Fig. 15.

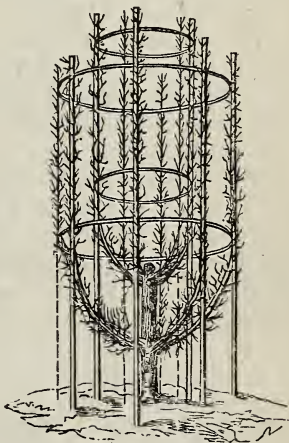


Fig. 16.

Pflanzung ein und ein halb bis  $1\frac{3}{4}$  Fuss über dem Boden auf 3 Augen, achtet, dass sämtliche 3 Augen kräftig austreiben und sich gleich stark entwickeln. Haben dieselben eine Länge von  $1\frac{1}{2}$  Fuss erreicht, so heftet man dieselben in einem flachen Bogen an und lässt die Spitzen frei wachsen, damit die Triebe gehörig erstarken können.

Im darauffolgenden zweiten Jahre werden sämtliche 3 Zweige bis auf einen halben Fuss ihrer Länge auf je zwei seitlich gestellte Augen zurückgeschnitten, aus denen dann im ganzen sechs Zweige entstehen, welche später unsere äussere Kesselform bilden.

Während man im ersten Jahre des Formirens sämtliche Triebe, welche aus der Mitte emporwachsen, kurz pincirt, sucht man im zweiten Jahre einen passend gestellten Zweig zu erhalten, welcher den Fortwuchs des Stammes bilden kann, um daraus den inneren Kessel zu formiren. Dieser Zweig wird im darauffolgenden Frühjahr auf  $1\frac{1}{2}$ —2 Fuss seiner Länge ebenfalls auf 3 Augen zurückgeschnitten und die daraus sich entwickelnden Triebe genau so erzogen wie bei der unteren Etage.

Das Gestell, welches man zur Formirung eines solchen Baumes braucht, besteht aus 12 Stangen, wovon 6 für den inneren Kreis und 6 für den äusseren Kreis bestimmt sind und ferner noch aus 4 Reifen, je 2 für einen Kreis.

Der innere Kreis von 2 Fuss Durchmesser hat einen Umfang von circa 6 Fuss, wonach auf je 1 Fuss Entfernung 1 Pfahl zu stehen kömmt. Der äussere Kreis hat 4 Fuss Durchmesser, ist also doppelt so gross und müssen die Pfähle, welche in diesem Kreis 2 Fuss von einander zu stehen kommen, so gestellt werden, dass sie mit den 6 inneren im Verband stehen und jene demnach nicht verdecken. Die 6 inneren Stangen werden 1 Fuss höher als die äusseren gemacht, wodurch diese Form ein leichteres und sehr freundliches Ansehen erhält.

Ist das Gestell, welches je nach Kraft des Baumes 6—8 Fuss hoch gemacht werden kann, aufgerichtet, so werden die Aeste an die einzelnen Pfähle desselben angeheftet.

Der Schnitt des Baumes kann abwechselungsweise ein Jahr lang, ein Jahr kurz ausgeführt werden, d. h. mit anderen Worten man schneidet ein Jahr auf

Frucht, ein Jahr auf Holz; doch dies nach Erforderniss des Baumes und nach Massgabe seines Wuchses.

Vorstehende Zeichnung, nach der Natur aufgenommen, zeigt einen Baum, welcher statt 6 Aesten nur 5 in jedem Kreise hat und welcher aus einer schon ziemlich erstarkten Pyramide, der man den Stammtrieb herausgeschnitten hat, vor 2 Jahren hier von mir formirt wurde.

Fr. Lucas.

## Der horizontale Hochcordon oder der hochstämmige Guirlandenbaum.

Diese noch neue, in Frankreich nur hie und da angewendete Form ist von dreifachem Werthe; erstens gewährt sie ein sehr hübsches Bild, zweitens ist sie

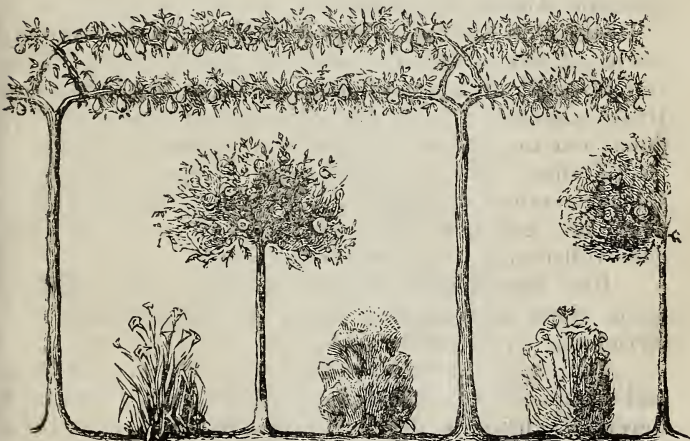


Fig. 17.

sehr leicht zu erziehen und drittens ist dieselbe sehr fruchtbar und liefert sehr schöne wohl ausgebildete Früchte, die sich zugleich auch dem Auge in der vortheilhaftesten Weise präsentiren. Es eignet sich zu dieser



Form besonders der Birnbaum, nur muss derselbe auf Quitte veredelt sein, da der Trieb auf Wildling in den meisten Fällen zu stark ist; nur in Böden, in denen die Quitte nicht gut gedeiht, dürfen auch auf schwachtreibende Wildlinge veredelte Bäume zu dieser Form angepflanzt werden.

Man pflanzt je nach Ueppigkeit des Bodens und den dazu zu verwendenden Sorten die Bäume je 6—7' von einander entfernt und verwendet dazu gewöhnliche junge Hochstämme oder 3—4jährige Ruthen, die wohl die Kronenhöhe haben, aber noch nicht verzweigt sind.

In einer Höhe von  $5\frac{1}{2}$ —6' wird die erste Etage, welche aus zwei horizontalgehenden Aesten besteht, dadurch erzielt, dass man den Baum bei der genannten Stammhöhe auf zwei einander möglichst gegenüberstehende Augen schneidet.

Die zwei daraus hervorkommenden Triebe werden, sowie sie etwas erstarkt sind, an den in einer Höhe von  $5\frac{1}{2}$ —6' über dem Boden horizontal hinlaufenden Draht angeheftet und nur die Spitzen frei gelassen, damit ein ungestörtes Wachsthum stattfinden kann.

Treffen sich die Aeste zweier Bäume, und sind solche ziemlich erstarkt, so werden sie durch Ablactiren mit einander verbunden und so entsteht bald eine vollständige horizontale Guirlande.

Hat der Baum nach Vollendung dieser Etage noch einen sehr starken Trieb, so schreitet man zur Erziehung einer zweiten Etage.

Man wählt hiezu zwei Zweige je 1' von dem Entstehungspunkt des ersten Astpaars entfernt, begünstigt deren Wachsthum durch Einschnitte über denselben und durch eine freie senkrechte Stellung. Sind dieselben ziemlich erstarkt, so werden sie an einen zweiten Draht, der  $1\frac{1}{4}$ ' über dem unteren und mit demselben parallel läuft, so angeheftet, dass der links stehende Zweig nach rechts und der rechts stehende nach links gebogen wird, wie dies die Abbildung zeigt. Durch



dieses Biegen überkreuzen sich die beiden Zweige und kann man sie an ihren Berührungsstellen später zusammen ablactiren, wodurch die Bäume weit mehr Festigkeit erhalten.

Der Schnitt der Leitzweige ist ein sehr einfacher und kann bei der horizontalen Lage der Aeste lang ausgeführt werden. Sehr zu beachten ist bei dieser Form das Pinciren, um zu stark nach oben wachsende Triebe im Zaum zu halten. Der Schnitt der Fruchtzweige ist derselbe wie der anderer Cordons.

Diese Baumform ist ein grosser Schmuck für Gärten, besonders zur Bekleidung der Wege in Blumen oder elegant gehaltenen Gemüsegärten. Wie es die Abbildung zeigt, sind unter der Guirlande zwischen jedem Baum eine hochstämmige Rose gepflanzt und zwischen diesem und dem Bäumchen wieder eine andere schön blühende niedere Zierpflanze, z. B. Scharlachpelargonien, Fuchsien, Balsaminen u. drgl. Eine solche beiderseitige Einfassung der Wege ist eine Gartenzierde, welche nicht leicht von einer andern übertroffen wird und dabei sehr gut herzustellen und leicht zu erhalten ist.

Fr. Lucas.

## VII. Weinbau.

### Die Orlender Traube.

Von Ch. Baltet; aus dem Journal de Viticulture pratique, übersetzt von dem Kunstgärtner A. Semmler aus Eltville, Zögling des pomologischen Instituts.

Die Orlender Rebe wird auf dem Rüdeshheimer Berg, an den Ufern des Rheines, im früheren Herzogthum Nassau, in der Nähe des Johannisberges cultivirt und ist diese Sorte eine der werthvollsten dieser reichen Gegend des Rheingaaues. Rheingau nennt man die Gegend zwischen Biebrich und Lorch und erzeugt diese Gegend die berühmten Weine von Geisenheim, Johannisberg, Rüdeshheim, Steinberg, Hattenheim.

Die werthvollen Erzeugnisse dieser Gegend geben die ersten Weissweine der Welt, wenn man sie nach ihrem Rufe, ihrem Preise und nach ihrem köstlichen und feurigen Aroma beurtheilt.

Wir bereisten das Rheingau mehreremals und können nur bestätigen, dass es nicht möglich ist den Weinstock sorgfältiger zu cultiviren, noch erfolgreichere Resultate davon zu erzielen. Herr General-Consul E. Ladé in Geisenheim hatte die Güte, uns in mehrere dortige Weinberge zu führen, und uns dort die werthvollsten Erläuterungen über den rheingauischen Weinbau zu geben.

Die Orlender Traube wird vorzugsweise nur auf den Bergen von Rüdesheim cultivirt. Man sagt, es sei diese Rebe dort durch Carl den Grossen eingeführt worden, der in Ingelheim, einem Orte gegenüber von Rüdesheim, auf dem linken Rheinufer residirte. Die Geschichte erzählt uns, dass dieser grosse Monarch bemerkt hatte, dass der Schnee auf dem Rüdesheimer Berg, kaum eine halbe Stunde von Ingelheim entfernt, immer am ersten schmelze, und dass er die glückliche Idee fasste, die Cultur des Weinstockes dort einzuführen; später verbreitete sich dann dieselbe auch in den Umgebungen. Seiner Zeit wurde auch, da während mehrerer regnerischer Jahre die Reife des Orlender Trauben beeinträchtigt war, in dieselbe Gegend die Rieslingtraube eingeführt. Diese Traube ist zwar kleiner als die Orlender Traube, allein sie reift auch in weniger guten Jahren.

Die Orlender Traube ist auf die Gegend von Rüdesheim beschränkt geblieben. Sie ist viel starkwachsender als andere Sorten, der Stock auch von längerer Dauer, die Traube ist dauernder und der Wein haltbarer.

Sie hat etwas Aehnlichkeit mit dem Weissen Muskateller in der länglichen Form der Beeren, in der Dichtigkeit der Traube, in der weissen perlmutterartigen Farbe der Haut und in dem leicht gewürzten

Fleisch. Indessen ist das Blatt viel filziger und weniger eingeschnitten als das des weissen Muskatellers.

In den denkwürdigen Jahren 1811, 1822, 1834, 1846, 1858, 1862 und 1865, lieferte diese Sorte den ausgezeichnetesten Wein. Die Weinlese findet nicht früher statt, als im November. Die anhaltende Wärme des Spätherbstes befördert die Reife dieser Sorte sehr; dies könnte nicht geschehen in einem feuchten Herbst, noch in einer kalten Gegend.

Es würde daher der Anbau dieser Sorte im Grossen für das südliche Frankreich, Südtyrol, und andere sehr warme und geschützte Weinbergslagen sehr werthvoll und vortheilhaft sein.

Was den Anbau für die Tafel anbelangt, so steht diese Sorte auf gleicher Stufe mit dem Muskateller und verdient in unseren Gärten eingeführt und an ein südliches Spalier gepflanzt zu werden. Sie ist eine ausgezeichnete Desserttraube. Die Festigkeit ihrer Haut macht es möglich, diese Traube den ganzen Winter aufzubewahren.

Da wir nur unsere, bei dem einmaligen Besuche des Rüdesheimer Berges gemachten Erfahrungen berichten, können wir nicht bestimmt angeben, welche specielle Cultur diese Sorte verlangt.

Wir können nur konstatiren, dass bei der üblichen niederen Rahmenerziehung der Rebstock vollkommen gute Resultate liefert.

Herr General-Consul Ladé benennt diese Sorte Orlender, syn. Orleans. Graf Odart, ein französischer Schriftsteller, schreibt Orleaner oder Orleander.

In der Gegend von Orleans werden die Weissen und Schwarzen Pinaux mit dem Namen Weisse und Schwarze Orleans bezeichnet.

Wir empfehlen schliesslich diese Sorte zum nutzbringenden Anbau im Grossen und im Kleinen; als Tafeltraube verdient sie an warmen Spalieren die häufigste Anpflanzung, wie denn auch alle wärmere

und sehr gute Weinbergs-lagen diese Sorte anpflanzen sollten, da sie die edelsten und feinsten aller Weine liefert.

---

## VIII. Landschaftsgärtnerei und Gehölzzucht.

---

### Das Zeichnen an Gartenanlagen in der Natur.

Im Sommer 1868 hatte ich im Pomologischen Institut Gelegenheit, Vorträge über Landschaftsgärtnerei nach dem zwar ältern aber jedenfalls ausgezeichneten und classischen Werke von F. L. v. Skell „Beiträge zur bildenden Gartenkunst“ zu hören. Um nun die in diesem Buche entwickelten Theorien auch praktisch zu veranschaulichen, nahmen die Zöglinge des Instituts unter Leitung des Herrn Direktor Lucas Uebungen im Freien auf einem hiezu bestimmten leeren Quadrate der Baumschule vor.

Ueber diese Uebungen im Freien erlaube ich mir einige Zeilen hier folgen zu lassen und hoffe, dass es für manche der Leser, namentlich auch für Anfänger in der Landschaftsgärtnerei, Interesse gewähren werde, im Geiste an diesen Uebungen Theil zu nehmen.

Zunächst muss ich aber vorausschicken, dass der Boden des dazu verwendeten Grundstücks bei der Bündigkeit und Festigkeit der hiesigen Erde einer kleinen Vorbereitung durch Ueberfahren von feiner Steinkohlenasche bedurfte, und dass bei dem wenigen Platze nur von Anlagen kleiner Hausgärten, die ja auch am meisten in der Praxis vorkommen, die Rede war, und zwar von Gärten, die keine vorherige Aufzeichnung auf Papier erforderten, sondern gleich nach kurzem Bedenken des Zeichners auf den Boden aufzeichnet werden konnten.

Die ersten Uebungen bestanden darin, dass wir nach der Skell'schen Methode verschiedenartig gebogene Linien — Schönheitslinien — auf dem Boden



hinzeichneten und zwar in Bögen von möglichst abwechselnden oder sanft in einander übergehenden Schwingungen.

Das Einritzen der Umfassungslinien der Gehölzgruppen, der Flusslinien der Bäche und zuletzt der Weglinien geschieht mittelst eines 6' langen 2" dicken Stabes, dessen unteres Ende mit einer eisernen Spitze versehen ist und muss der Zeichner diesen Stab, die rechte Hand oben in der Brusthöhe, die linke unten, oder auch umgekehrt, fest und nahe an seinem Körper haltend, führen, ohne zurückzublicken und stets fortschreitend, die Linien der Anlage sich in seinem Geiste vorbildend, bis ein Weg vollendet oder ein Zielpunkt erreicht ist, und so die Linien in der Natur aufzeichnen.

Auf diese Weise wurde von allen Zöglingen nach einander der Stab in die Hand genommen und gezeichnet, während Andere das Einstecken der Pflöcke, an welche dann die Schnur gespannt wurde, um die gezeichnete Linie vollkommen genau sehen zu können, besorgten.

Hat der Zeichner seine Bogenlinien zum Zeichnen der Gartenwege, die sich jedoch nicht einförmig wiederholen, oder gar in S förmige Schlangenlinien übergehen dürfen, in die Erde eingeritzt, so wird die Schnur den eingesteckten Pflöcken entlang gezogen und diese gibt nun, indem sie die Linien dem Auge genau darstellt, die kleinen Unregelmässigkeiten, die beim Zeichnen im Gehen leicht in die Bögen kommen können, genau an und können diese kleinen Fehler mit Hülfe der Schnur nun sehr leicht verbessert werden.

Nachdem auf diese Weise mittelst des Zeichenstabes die eingeritzte Linie, welche die Mitte der Wege bildet, festgestellt ist, kommt es nun darauf an, die beiden Wegkanten von der Mitte aus nach beiden Seiten gleich weit entfernt, mit allen Bögen und Krümmungen ganz conform der gezeichneten Linie richtig und schnell einzustecken, und bedienten wir uns hier eines ganz einfachen Instrumentes, das ich kurz beschreiben will.

Auf eine Latte, die dieselbe Länge hat, wie die Wege breit werden sollen,\*) wird senkrecht in die Mitte eine zweite kürzere genagelt, so dass sie zusammen zwei rechte Winkel bilden. Zur Befestigung der senkrechten Latte mit der horizontalen muss noch ein Verbindungsstab, der sowohl an ersterer, als letzterer angenagelt wird, angebracht werden.

Mit diesem höchst einfachen Instrument arbeitet man schnell und ungemein sicher und gebraucht man dasselbe so, dass man den rechten Winkel auf die mittlere Weglinie anlegt und an beiden Endpunkten der die Grundlinie bildenden 6' langen Querlatte kleine Pfähchen einschlägt.

Das Ausschaufeln der Wege, Abnehmen der Schnur und Wegnehmen der Pfähle schliesst gewöhnlich die Uebungen, worauf sich denn der Zeichner zur besseren Ueberblickung seiner Anlage auf einen erhöhten Standpunkt stellt, z. B. auf eine Bockleiter; von hier aus wird er bald noch eingeschlichene Fehler, die beim Anfänger selbstverständlich hie und da vorkommen, bemerken, und kann solche dann verbessern.

Wie nun in Skells Werke die weitere Reihenfolge der Arbeiten in der Landschaftsgärtnerei beschrieben ist, so werden auch die Uebungen von den Zöglingen weiter verfolgt und zwar das Ausstecken der Gehölzpartieen, der Blumengruppen, der Bäche u. s. w. und uns eine vortreffliche Anleitung gegeben, einen Theil unserer freien Zeit dem anziehenden Studium der bildenden Gartenkunst zu widmen, um uns darin Selbsteinsicht und einen richtigen Geschmack zu verschaffen; die Zöglinge können sich eine Menge solcher kleinen Anlagen entwerfen und einprägen und später werden

---

\*) Unser Wegwinkel hat 6' Breite, als die für Spazierwege in kleineren und mittleren Gärten passendste Breite, nach der Regel, dass jeder Weg so breit sein muss, dass drei Personen neben einander gehen können.

ihnen die kleinen Kunstgriffe sehr zu Statten kommen, die ihnen hier gelehrt und gezeigt wurden.

**Karl Raht** aus Kleinheubach in Bayern,  
Zögling des Pomol. Instituts.

## Einiges über Coniferen.

Unter allen in neuerer Zeit eingeführten Gehölzpflanzen nehmen fast in allen Gärten und Anlagen die Coniferen den ersten Rang ein, wesshalb ich mir erlaube, einiges über deren Vermehrung und Behandlung, nebst Aufzählung der bessern Arten, welche unsern Winter von 15 bis 18° Kälte aushalten, aus eigenen Erfahrungen, die ich in einer Privatgärtnerei in Pforzheim, welche ich 6 Jahre leitete, machte, hier mitzutheilen.

Die Vermehrung der Coniferen geschieht durch Samen, Veredeln und aus Stecklingen.

Das Vermehren durch Samen geschieht im Monat März auf folgende Art und Weise.

In einen 6zölligen Topf stellt man einen kleinern umgekehrt hinein, so dass der Boden des grossen Topfes bedeckt ist, und füllt die Nebenseiten noch mit etwas kleinern Scherben an. Es wird nun eine nicht zu fein gesiebte Heideerde mit Sand vermischt zurechtgemacht, womit der Topf angefüllt wird, dann säet man den Samen hinein, und bedeckt den Topf mit einer Glasscheibe. Der umgekehrte Topf mit Scherbenfüllung hat den Vortheil, dass das Wasser einen schnellen und guten Abzug hat, wodurch das Grünwerden der Erde verhütet wird und auch der Samen zu schnellerer Keimung gereizt wird. Die angesäeten Töpfe werden nun im Warmhaus unter die Stellage gestellt, woselbst die jungen Pflänzchen bald erscheinen werden. Man gewöhne sie nun langsam an das Licht und lasse sie solange stehen, bis dieselben zum Pickiren erstarkt sind, worauf sie dann in kleine Töpfchen versetzt werden.

Die Vermehrung durch Veredeln geschieht Ende August bis Anfang September, wo das Holz zu Edelreisern genügend gereift ist.

Die sicherste und beste Veredlung geschieht in den Spalt. Es wird zu diesem Zwecke das Reis wie zu einer gewöhnlichen Spaltveredlung geschnitten, man macht in die Unterlage 1 bis 2" über dem Boden seitlich in den Stamm einen länglichen Einschnitt und schiebt das Reis in denselben gut ein, worauf die Edelstelle mit Wolle oder Faden gut verbunden wird, auch wird der Wildling zu gleicher Zeit etwas eingekneipt, damit der Saft mehr auf die Veredlungsstelle hinwirkt. Es werden nun diese veredelten Pflanzen in einer Vermehrung oder in einem halbwarmen Kasten so unter das Glas gelegt, dass das Edelreis nach oben zu stehen kommt. Schneidet der Verband ein, so wird derselbe etwas gelockert, es wird gut beschattet und regelmässig bespritzt, bis die Reiser vollständig angewachsen sind; dann gewöhnt man dieselben langsam an die Luft, bis sie vollkommen abgehärtet sind. Hierauf wird dann der Wildling bis auf einen kleinen Zapfen über dem Edelreise zurückgeschnitten, und die Bäumchen im Kalthaus überwintert; im Frühjahr, wenn sie wieder herauskommen, wird der Zapfen vollends weggeschnitten, damit die Veredlungsstelle gut verwächst.

Die Vermehrung durch Stecklinge geschieht Ende Oktober bis Mitte November, wo das Holz am besten ausgereift ist, denn wenn dieselben früher gemacht würden, so wird der grösste Theil schwarz werden, indem das Holz noch zu jung ist.

Ich habe zu diesem Zwecke eine gute Haideerde genommen, welche nicht fein gesiebt werden darf; am besten ist es, wenn man dieselbe mit beiden Händen gut zerreibt, so dass nur die groben Bestandtheile davon abgesondert werden. Dann nahm man gewöhnlichen Flusssand, siebte denselben durch ein nicht zu feines Sieb, wusch ihn gut aus, damit der Staub, welcher angegossen eine schlammige, feste Masse bildete, heraus-



kommt. Ein Theil von diesem gewaschenen Sand und 1 Theil von dieser zerriebenen Haideerde mischte ich gut durcheinander; so erhielt ich eine Erde, in welcher fast alle Coniferen-Stecklinge sehr gut wuchsen.

Ich habe nun die Stecklinge so geschnitten, dass etwas altes Holz von der Mutterpflanze mitabgelöst wurde, und schlug sie nun in etwas feuchte Erde ein, aber so, dass die Spitze in die Erde kommt und der Abschnitt in die Höhe steht. Nach ungefähr einer Stunde schneide ich den Steckling nochmals an, dass das Harz, welches sich daselbst sammelte, hinwegkommt, damit der Steckling dadurch nicht an der Callusbildung gehindert ist. Ich nahm nun kleine, gut drainirte Töpfchen, in diese stopfte ich 6 bis 8 Stecklinge und stellte sie im Warmhaus in das Vermehrungskästchen unter Glas. In 2 Monaten hatten die meisten Species schöne Wurzeln gebildet, ausser *Thuja gigantea*, welche nur einen starken Callus bildete; solche Stecklinge nahm ich wieder heraus und schnitt den Callus etwas an, worauf sie wieder in frische Erde gesetzt wurden und in die Vermehrung zurückkommen; so erhielten auch diese in ungefähr 4 Wochen schöne Wurzeln, und konnten dann sämtliche Stecklinge einzelnstehend umpflanzt werden.

Die Stecklinge schneide man aber nur auf  $1\frac{1}{2}$ " bis 2" Länge, so werden sich Pflanzen erziehen lassen, welche den Sämlingen fast gleich stehen. Ich habe alle *Thuja*, *Juniperus*, *Cupressus*, *Wellingtonia*, *Taxus* etc. mit gutem Erfolg auf diese Art aus Stecklingen erzogen, ausser *Taxus baccata*, welcher zwar durch Stellung wächst, aber nur aus Samen gezogen, schöne Pflanzen liefert.

Die beste Erdmischung für die Topfkultur der Coniferen besteht aus 1 Theil gut verrotteter Rasen- oder Komposterde, 1 Theil altem Lehm von alten Gebäuden, Backöfen u. dgl. und 1 Theil grobem Sand, wozu etwas Haideerde beigemischt wird; letztere macht die Erde noch zuträglicher. Die Coniferen in diese

Erde gepflanzt, werden zu sehr üppigen und kräftigen Exemplaren. Erhält man Coniferen aus Handelsgärtnereien zugeschickt, welche im freien Lande erzogen wurden und auch wieder in das freie Land gesetzt werden sollen, so wird der alte Ballen etwas abgeschüttelt, dann nimmt man eine Mischung aus Haideerde und Sand bestehend, und setzt diese Pflanzen mit ausgebreiteten Wurzeln in diese Erde, belege die Oberfläche des Bodens vor dem Angiessen mit etwas Moos, damit die Erde nie zu stark austrocknet und erhält die nöthige Feuchtigkeit dann nur durch Ueberspritzen der Pflanze und des Mooses. So behandelt, werden sich in kurzer Zeit frische Wurzeln gebildet haben und die Pflanze wird kräftig fortwachsen. Ist der Stamm der Pflanze schon etwas eingetrocknet, so umwickle man denselben mit Moos und spritze Morgens und Abends; dadurch wird der Stamm bald wieder anziehen und seine gehörige Säftebewegung wieder erhalten.

Ist eine Conifere im Lande erkrankt, was namentlich durch zu grosse Nässe, wie auch durch zu grosse Trockenheit oder durch Engerlinge, was in neuerer Zeit sehr oft der Fall ist, geschehen kann, so wird die Pflanze sofort herausgenommen, der Wurzelballen ausgewaschen, die Wurzeln stark beschnitten und in die Erdmischung für Stecklinge mit gehöriger Scherben-Unterlage in einen möglichst kleinen Topf gesetzt; dann bringe man die Pflanze in ein Warmhaus und überspritze sorgfältig, Sorge aber, dass sie nicht zu nass steht. So behandelt, werden sich in kurzer Zeit wieder frische, gesunde Wurzeln gebildet haben, und die Pflanze ist dem Verderben entrissen.

Ich lasse hier nun einige der schönsten und dauerhaftesten Coniferen folgen, welche ich selbst cultivirte, und sie daher aus eigener Erfahrung allen Freunden und Liebhabern der Coniferen auf das Beste empfehlen kann.

Thuja (Biota) aurea.		Thuja gigantea.
„ Warreana.		„ meldensis.

**Thuja Lobii.**  
 „ chilensis argentea.  
 „ orientalis fol. aur. var.  
**Juniperus sinensis.**  
 „ hispanica.  
 „ drupacea.  
 „ virginiana, für  
 Pyramiden.  
 „ Reevesiana.  
 „ procumbens, } eignen  
 „ echiniformis, } sich sehr  
 gut für  
 Felsen-  
 parthien.  
**Taxus baccata**  
 „ „ fol. aur. var.  
 „ pyramidalis  
 „ Dovastoni.  
**Cephalotaxus Fortunei.**  
**Thujopsis borealis.**  
**Cupressus Lawsoniana.**  
**Retinospora sgarrosa.**  
 Für Felsenparthien.

**Cedrus Libani.**  
 „ Deodara.  
**Cryptomeria japonica.**  
 Hält nicht so gut aus.  
**Pinus nigra austriaca.**  
 „ Cembra.  
 „ Mughus.  
 „ excelsa.  
**Abies Pinsapo.**  
 „ sibirica.  
 „ obovata.  
 „ nigra nana.  
 „ amabilis.  
 „ nobilis.  
 „ pyramidalis.  
 „ Fraseri.  
 „ canadensis.  
 „ Nordmaniana.  
 „ Menziesi.  
 „ Douglasi.  
**Wellingtonia gigantea.**

**Ernst Güth, Kunstgärtner aus Meiningen,**  
 Zögling des Pomol. Instituts.

## IX. Blumen- und Zierpflanzencultur.

### Rationelle Cultur der Sommerlevkoyen.

Die Methode, welche ich versuchen will, hier zu beschreiben, wurde im Etablissement des Herrn Kunst- und Handelsgärtner Grob in Sondershausen, wo ich meine Lehr vollendete, angewandt, und dies zwar mit sehr gutem Erfolge, denn ich habe in den folgenden Jahren, wo ich in Erfurt Gelegenheit hatte, die Levkoyenkultur an mehrern Plätzen mit durchzumachen, welche aber total abweicht von der vorherwähnten,

nie wieder eine solche üppige Levkoyenflor zu Gesicht bekommen, obgleich letztgenannte Stadt gewissermassen der Hauptort der Levkoyen ist. In Erfurt hat fast Jeder, der sich nur etwas mit der Gärtnerei abgiebt, sei es der grösste Handelsgärtner, oder der kleinste Gemüsezüchter, seine Levkoyenstellage.

Die Sommerlevkoye ist eine überall sehr beliebte und verbreitete Zierpflanze. Bei der Samenzucht unterscheiden wir Land- und Topfsamen und hat die Levkoye im freien Land gezogen einen viel üppigern und stärkern Wuchs und bedarf keiner so sorgfältigen Pflege, wie die Levkoyen, welche wir im Topfe ziehen. Allein der Landsamen hat auch weniger Werth und schlägt gewöhnlich  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ins Einfache, während der gutcultivirte Topfsamen immer  $\frac{3}{4}$ — $\frac{2}{3}$  ins Gefüllte schlagen muss.

Die beste Zeit der Aussaat ist Ende Februar. Wir machten uns zu diesem Zwecke einen halbwarmen Kasten zurecht. Nur halbwarm ist deshalb nöthig, um den Samen nicht durch zu grosse Wärme und Entwicklung von Dunst zu schnell zum Keimen zu bringen, und wenn bei ungünstiger Witterung der Kasten zugedeckt gelassen werden muss, die aufgegangenen Pflanzen vergeilen und zuletzt umfallen. Sobald wir bemerkten, dass unser Kasten ein wenig warm wurde, brachten wir Erde darauf, und zwar so, dass zwischen dem Fenster und der Oberfläche der Erde 4—5 Zoll Raum blieb. Eine gute tüchtig durchfrorene Mistbeeterde, die während des Winters öfters umgearbeitet wurde, ist zur Aussaat für Levkoyen die beste. Ausserdem mischten wir, um die Entstehung der Stockfäule, Schwarzbein genannt, zu verhüten, immer noch etwas Sand unter die Erde, was in der That sehr gut wirkte, denn wir hatten äusserst wenig mit dem genannten Uebel zu kämpfen. War dies nun geschehen, so deckten wir unsern Kasten wieder gut zu und erwarteten einen möglichst ruhigen windstillen Tag, wo wir die Aussaat vornehmen konnten.



Auch hierin habe ich zweierlei Verfahren beobachtet. Mein Lehrprinzipal bedeckte die Samen immer sogleich nach der Aussaat, nachdem er sie mit einem flachen Brettchen leicht angedrückt und die Erde mit einer Brause fein bespritzt hatte. In Erfurt aber sah ich immer, dass die Samen, nachdem sie ebenfalls leise angedrückt und bespritzt worden waren, so lange unbedeckt blieben, bis sich unter der Einwirkung mässiger feuchter Wärme und bei abgeschlossener Luft die Keime zeigten, worauf dann sogleich die keimenden Samen mit feiner Erde bestreut wurden. Ich konnte übrigens nicht bemerken, dass das eine oder andere Verfahren Vorzüge gehabt hätte; nur darin liegt eine grosse Hauptsache, dass die Aussaat möglichst gleichmässig und dünn geschieht. Des Abends bedeckten wir den Kasten immer wieder sorgfältig mit Läden und Strohdecken, am Tage aber, so lange der Same noch nicht aufgegangen, mit Schattentüchern, wodurch ein Halbdunkel entsteht, was das Keimen schneller befördert, und wobei die aufgehenden Pflänzchen doch gleich etwas ans Licht gewöhnt werden. Auch an Luft gewöhnten wir unsere Pflanzen bald, und wurden die Kästen bei nur einigermaßen guter Witterung immer hinreichend gelüftet.

Ungefähr eine Woche nach Aufgang der Samen überspritzten wir an einem hellen Tage die jungen Pflanzen mit abgestandenem Flusswasser; wir thaten dies am besten Morgens, damit die Pflänzchen Zeit haben wieder abzutrocknen, auch nahmen wir bei gutem Wetter die Fenster jetzt täglich ab, und gaben auch während der Nacht, wenn kein Frost mehr zu befürchten war, etwas Luft. Um bei ungünstiger Witterung (Schnee, Kälte, Regen), was wir zu dieser Zeit doch immer noch zu befürchten haben, das Licht nicht ganz abzuschliessen, machten wir noch eine Stellage von Stangen über den Kasten, um darüber eine zweite Lage Fenster anbringen zu können, wodurch auch das nachtheilige Tropfen in den Kasten verhindert

wurde. Sind nun unsere Pflanzen soweit erstarkt und die Witterung nicht ungünstig, so können wir etwa um Mitte April herum unsere Vorbereitung zur Auspflanzung der Levkoyen in die Töpfe treffen. Die für die Topfkultur der Levkoyen bestimmte Erde fuhren wir immer schon im Herbst zusammen und nahmen dazu drei Theile Mistbeeterde, welche wir im Herbst nach Abräumung der Mistbeete sammt der darunter liegenden gut verrotteten erdig gewordenen Mistlage auf einen Platz fuhren und setzten hierzu noch ein Theil mehrere Jahre lang abgelagerten Flussschlamm; diese im Herbst schon gut durch einander gemischte Erde wurde den Winter hindurch zweimal umgesetzt und im Frühjahr, wenn dann die Pflanzung beginnen sollte, durch ein grobes Erdsieb, Hurde genannt, geworfen.

Die Töpfe füllten wir so, dass, nachdem sie zum ersten Male gegossen worden waren, ein kleiner Rand sich bildete. In die auf diese Weise vorbereiteten 6—7 zölligen Töpfe pflanzten wir nun 6—7 Levkoyen.

Ich möchte nun auch einige Bemerkungen über die verschiedenen Bauarten der Stellagen, auf denen die Levkoyentöpfe placirt werden, folgen lassen, da ich glaube, dass sowohl die Construktion, als auch die Lage derselben von grossem Einfluss auf das Gedeihen der Levkoyen ist. Ich kenne zwei Arten von Stellagen ihrer Construcktion nach, die eine derselben ist die sogenannte Treppenstellage, die andere ist mir unter dem Namen Bockstellage bekannt. Bei ersterer stehen die Töpfe auf stufenartig angebrachten Brettern von einer Seite ganz frei, wo sie an gewissen Tageszeiten von der Sonne beschienen werden und ziemlich regelmässig austrocknen können. Dies ist auf der letztgenannten Art nicht der Fall, indem hier die Töpfe auf 3 oder 4 übereinander angebrachten Etagen dicht neben einander stehen und blos die vordere Topfreihe von der Sonne beschienen wird. Obgleich dies schon ein Nachtheil ist, ist es doch noch ein weit grösserer,

dass in Folge des Uebereinanderstehens der Töpfe ein grosser Theil Wassers hindurch auf die Töpfe der darunterstehenden Etage fällt.

Hinsichtlich der Lage halte ich eine nach Ost oder Südosten hin offene Stellage für die Beste, indem die Morgensonne sehr erfrischend und erquickend auf die Pflanzen einwirkt. Gegen Mittag dann, wenn die Sonne am höchsten steht und am heissesten brennt, haben unsere Levkoyen Schatten. Die volle Sonne sagt ihnen durchaus nicht zu, wesshalb eine ganz nach Mittag zu offene Stellage sehr ungünstig gelegen ist.

Eine nach Westen zu gelegene Stellage würde deshalb unvortheilhaft sein, weil dann die Töpfe zu sehr erwärmt werden und Abends beim Giessen, die Temperatur des Wassers zu sehr von der der Töpfe abweicht, was bekanntlich der Gesundheit der Pflanzen nicht zuträglich ist. — Von alledem abgesehen ist die Cultur auf einer Stufenstellage viel bequemer, da wir dazu keiner Leiter bedürfen.

Die bepflanzen Töpfe liessen wir immer gleich an Ort und Stelle bringen, um dem Welkwerden der Pflanzen vorzubeugen und gossen sie ein- bis zweimal tüchtig durch mit einer Brause. Bei trübem feuchtem Wetter waren schon nach wenigen Tagen unsere Pflanzen angewachsen. Haben wir aber öfters von rauhen kalten Ostlüften oder schon recht heissen Tagen zu leiden, so haben wir alle Vorsicht zu gebrauchen, unsere Pflanzen vor dem Verderben zu schützen. Nach Verlauf von acht Tagen wenden wir anstatt des Brausens das Giessen mit dem Rohre an, allein immer vorsichtig um den Rand des Topfes herum.

In der ersten Entwicklungsperiode der Levkoyen bis zum Eintritt der Blüthe war es nun unsere Aufgabe, durch regelmässiges Giessen, durch öfteres Auflockern der Erde und Reinhalten der Töpfe von Unkraut und überhaupt durch Anwendung aller Mittel, welche uns zu Gebote standen, uns sowohl eine prächtige Blumenflor als auch eine reiche Samenerndte zu

verschaffen. Hinsichtlich des Giessens, welches innerhalb der ersten drei bis vier Wochen die einzige Arbeit war, welche wir bei den Levkoyen vorzunehmen hatten, muss ich noch erwähnen, dass wir bei kalter Witterung immer lauwarmes Wasser dazu nahmen, womit wir bewirkten, dass kein bedeutender Stillstand im Wachsen eintrat. Um die Vegetation noch zu beleben, wandten wir einen Dungguss an, bestehend aus frischen Malzkeimen, frischem Kuh- oder Schafdünger und dem übrigen Theil Wasser, welche Materialien in die zum Giessen an der Stellage aufgestellten Fässer gebracht wurden. Diese Mischung blieb nun einige Tage stehen, während das Wasser die darin enthaltenen Nährstoffe lösen konnte und wir wendeten dann erst diesen Dungguss an. Ich hätte nicht geglaubt, dass ein solcher Guss von so erfolgreicher Wirkung sein könnte, denn schon nach Verlauf von 2 bis 3 Tagen trat ein bemerkbar starker Trieb ein. Diesen Guss wiederholten wir nun von 8 zu 8 Tagen, sonst wurde mit gewöhnlichem Flusswasser gegossen.

Sobald sich die ersten Blüthen zeigten, begann für uns eine Zeit der aufmerksamsten und sorgfältigsten Pflege, denn die Levkoye ist in dieser Periode am empfindlichsten, sowohl gegen übermässige Feuchtigkeit als zu grosse Trockenheit. In beiden Fällen zeigt sich sogleich die weisse Made in Wurzel und Stengel, die sich dadurch bemerkbar macht, dass alsbald Blüthen und Blätter matt darniederhängen. Es ist hinlänglich bekannt, dass dieser Feind, wenn er einmal aufgetaucht, sich äusserst schwer wieder vertreiben lässt, und werden die davon befallenen Pflanzen, wenn sie sich wirklich wieder erholen, nie guten Samen geben.

Die grossblumigen Sorten sind in dieser Hinsicht dauerhafter und werden mit Ausnahme weniger Farben selten von der Made befallen, desto mehr aber haben die neuern Sorten darunter zu leiden. Allein es gibt noch einen Feind, dessen Entstehungsursache mir aber nicht bekannt ist, und der sich plötzlich zeigt, ohne



dass wir vorher auch nur eine Spur von ihm bemerkt hätten. Es ist dies eine kleine, fadenförmige Schmarotzerpflanze, welche im Stengel der Pflanze ihren Ursprung hat und denselben in kurzer Zeit so umwindet, umgürtet und aussaugt, dass die Pflanze, wenn sie auch nicht völlig zu Grunde geht, doch zur Samenerzeugung unfähig wird. Stehen die Stellagen nun in vollem Blüthenflor, so geht für uns wieder ein sehr wichtiges Geschäft an.

Wer hätte nicht in den Katalogen der grossen Handelsgärtner in Erfurt die Unmasse verschiedener und ähnlicher Farben gelesen? Wer hierin kein ganz gutes Auge hat und Kenner von Fach ist, dem würde es sehr schwer werden, die verschiedenen Nüancen und unzähligen Abweichungen in den Farben zu unterscheiden. Die Unterschiede liegen nicht nur allein in der Blüthe, sondern auch in der Form der Blätter und Samenschoten und in der Gestalt und Farbe der Samenkörner, sowie in der ganzen Vegetation der Pflanze. Eine grosse Mannigfaltigkeit bieten uns die Farben blau und roth, wo oft die eigenthümlichsten Worte, die aus allen Sprachen zusammengetragen worden sind, zur Bezeichnung der Farbe dienen.

Steht nun der grösste Theil unserer Levkoyen in Blüthe, so prüfen wir die Farben genau, um die darin vorkommenden Falschen zu bezeichnen, oder wir schneiden sie noch besser ganz heraus, um jeder Bastardirung vorzubeugen. Bei dieser Gelegenheit entfernen wir auch die Gefüllten, welche ihren Zweck zur Vergleichung der Farben zu dienen nun erfüllt haben. Nur in Töpfen, wo vielleicht nur ein oder zwei einfache standen, können wir ein paar gefüllte Pflanzen mit stehen lassen, welche den Ueberfluss an Feuchtigkeit und Nährstoff mit aufnehmen helfen. Beim Vornehmen dieser Arbeit können wir auch eine nochmalige Reinigung und Lockerung der Töpfe vornehmen, ein abermaliges Güllen jedoch ist nicht rathsam, da sich die Zahl der Pflanzen in den Töpfen bedeutend vermindert hat. Nach Beendi-

gung dieser Arbeiten haben wir nun nicht viel mehr an unsern Levkoyen zu thun, als sie zu giessen, welches Geschäft uns jetzt aber auch bedeutend erleichtert ist, da die Pflanzen nicht mehr so gedrängt zusammenstehen. Auch lässt jetzt das Bedürfniss an Feuchtigkeit bedeutend nach, da in dem zweiten Vegetationsstadium vorzüglich die Ausbildung des Samens vor sich geht, wozu sämtliche abgelagerte Nährstoffe gebraucht werden.

Wenn die Blüthe ziemlich zu Ende ist, gegen Anfang bis Mitte September, so kneipen wir überall die obersten 2 bis 4 unvollkommenen Schötchen mit den Endblüthen aus, wodurch sich der Samen in den untern Schoten vervollkommen und besser ausreifen kann. Vorsehen müssen wir uns hierbei, dass wir dies nicht zu früh thun, in der Zeit, wo vielleicht die Blüthe noch nicht gänzlich abgeschlossen hat, indem wir sonst eine Menge von Afterblüthen hervorlocken könnten, die die Samenbildung ganz ungemein beeinträchtigen. Von jetzt ab giessen wir nun immer seltener, je mehr sich die Samenschoten ins Gelbliche färben. Haben wir uns eines recht guten warmen Sommers zu erfreuen gehabt, dem noch ein recht günstiger Herbst folgte, so können wir unsern Samen wohl noch auf der Stellage reif bekommen. Im entgegengesetzten Falle aber sind wir gezwungen, zu künstlichen Hilfsmitteln unsere Zuflucht zu nehmen. Wir nehmen die grünen Samenstengel mit den Wurzeln aus der Erde und schlagen sie bündel- und sortenweise wieder ein in Töpfe, welche wir dann in einem warmen, trockenen Raume langsam ausreifen lassen.

**Julius Richter,**

Kunstgärtner und Zögling im Pomol. Institut.

---

## Die Dahlienzucht bei den Herrn Gebr. Mardner in Mainz.

Die erste Dahlie wurde bekanntlich im Anfang dieses Jahrhunderts von Mexiko nach England gebracht. Da die Pflanze einen schönen Wuchs hatte und die Blüthe gross und effectvoll war, so verlegten sich sofort die Engländer auf die Cultur derselben. Durch diese wurde die Dahlie in Deutschland eingebürgert und wir sehen sie jetzt als eine der schönsten Zierden in beinahe allen Gärten in Stadt und Land. Kaum können wir die ursprüngliche Grundform der Dahlie in der jetzigen wieder erkennen. Die Blüthe der wildwachsenden Art war einfach, sie hatte wie bei allen Strahlenblüthen, nur am Rande Zungenblüthen und in der Mitte gelbe, röhrige Scheibenblüthen; jetzt hat die Dahlie nur Zungenblüthen in regelmässiger Bildung, was der ganzen Blume ein ganz anderes und viel vollkommeneres Ansehen gibt.

In Deutschland hat die Dahlie viele sorgfältige Züchter gefunden, und manche herrliche Varietät dieser Florblume ist deutschen Ursprungs. Einer der glücklichsten Züchter ist Herr Kunst- und Handelsgärtner Mardner in Mainz, unter dessen Anleitung ich während meines 2jährigen Aufenthalts in dessen reichhaltiger Gärtnerei die Dahlienzucht erlernte.

Es war hier besonders interessant, jährlich aus den Samen immer neue Formen und Varietäten hervorgehen zu sehen. Die Samenzucht wurde daher mit besonderem Fleiss betrieben. Wenn die Dahlien im Verblühen waren, entfernten wir die trockenen Blütenblätter, so dass die Samen besser reifen konnten. Sobald diese reif waren, nahmen wir sie heraus, trockneten sie und verwahrten sie bis zu Anfang Februar, wo wir sie dann in Kästen von 2 Zoll Höhe, in eine Mischung von Compost, Heideerde und Sand säeten. Wir bedeckten die Samen mit der vorgenannten Erdmischung  $\frac{1}{4}$  Zoll hoch, drückten die Erde fest an, und

setzten die Kästen, nachdem sie gut gespritzt waren, an einen schattigen Ort, wo wir sie gleichmässig feucht hielten. Waren die Samen aufgegangen und hatte sich das zweite Blatt entwickelt, dann pikirten wir die Pflänzchen in Schüsseln oder Kästen, welche mit der vorgenannten Erde angefüllt waren, in ungefähr 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Zoll Entfernung, wo wir dann bei günstiger Witterung Luft, jedoch bei Sonne Schatten gaben und die Pflanzen fleissig überspritzten. Nachdem Nachfröste nicht mehr zu befürchten waren, setzten wir die Dahliensämlinge in mässig stark gedüngte Beete auf 2— $2\frac{1}{2}$  Fuss Entfernung, und zwar in kleine Gruben, und häuften die Erde immer mehr an, je stärker die Pflanzen wurden, damit die Wurzeln nicht zu flach lagen. Bei Regenwetter begossen wir die Pflanzen mit Jauche oder flüssigem Dünger, jedoch nicht an die Pflanzen direkt, sondern in kleine Gräbchen, die wir um die Pflanzen zogen. Bei warmem Wetter überbrausten wir sie jeden Abend.

Die Dahlienpflanzen, die wir durch Stecklinge vermehren wollten, setzten wir gegen Ende Februar in feuchten Sand in's Warmbeet, wo sie bald austrieben. Von diesen Trieben schnitten wir die Stecklinge, jedoch nur die ganz jungen Triebe und setzten sie in kleine Töpfchen in die schon früher genannte Erde, gossen sie an und stellten sie ins Warmbeet unter Glasglocken oder Kästen. Sobald sie bewurzelt waren, stellten wir sie frei, versandten sie oder versetzten sie nach Bedürfniss. Zur selben Zeit, wie die Sämlinge, setzten wir auch diese Stecklingspflanzen ins Land.

Wir überwinterten die Dahlien auf sehr einfache Weise. Wenn wir merkten, dass die kalte Herbstwitterung durch die ersten Reife Einfluss auf die Pflanzen ausübte, schnitten wir die Stengel bis  $\frac{1}{2}$  Fuss über der Erde ab, liessen die Knollen noch 2—3 Tage in der Erde sitzen und hoben sie dann aus. Nachdem die anhängende Erde von der Knolle entfernt und das Etiquett an der Knolle befestigt worden war, legten



wir die letzteren in einem ziemlich trockenen Kalthause auf ein Lattengerüst, wo sie sich den Winter hindurch sehr gut hielten.

Die Dahlie ist eine Pflanze, die sich sowohl für Gruppen als auch für Rabatten eignet. Man muss jedoch vorsichtig im Wählen der Knollen sein, denn bekanntlich gibt es ausser der gewöhnlichen 4—5 Fuss hohen Dahlie auch Zwergdahlien von nur  $1\frac{1}{2}$ —3 Fuss Höhe und es versteht sich, dass diese sich nicht neben einander, sondern nur vor einander gruppieren lassen. Man muss aber auch darauf Bedacht nehmen, dass nicht 2 Dahlien von derselben Farbe neben einander kommen. Setzt man die Dahlien einzeln auf Rabatten, so wählt man am besten die Farben abwechselnd und zwar so, dass sich nicht gleiche Farben gegenüber stehen. Man setzt sie gewöhnlich bei Gruppen in Verband auf 2— $2\frac{1}{2}$  Fuss Entfernung und fasst mit einer kleinen Pflanze, z. B. Zwergastern, ein. In Rabatten setzt man sie gewöhnlich weiter und pflanzt Sommerpflanzen dazwischen. Im Pomologischen Institut befindet sich im Hofe, auf 3 Seiten von Gebäuden begrenzt, eine sehr schöne Dahlien-Gruppe. In der Mitte ist ein rundes Beet, auf welchem im Centrum die Rose von Osterland, eine grossblumige, rosa gefärbte, 5—6 Fuss hohe Dahlie, und im Umkreis die Sondersgleichen, gelb; Wacht am Rhein, purpurbraun mit Carmin; Erum Capendii, hellkirschroth mit weissen Spitzen; Bauty of Bath, weiss, schöngebaut; Leuchtende von Köstritz, feurig scharlach; Laien Tishard, blass Zinober; Beauty of Bath, weiss, schöngebaut; Fr. Zebbes, dunkelschwarzbraun, grossblumig, stehen.

Um dieses Beet ist ein ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Fuss breiter Weg, und dann ringsum ein zweites Beet, welches auf der Aussenseite von Thuja eingefasst ist. Dieses Beet hat 2 Reihen Dahlien. Auf der inneren Scharlachzwerg, dunkelponceau, auf der äusseren Perle, rein weiss.

Unter diesen soeben angeführten Dahlien befinden

sich einige von Hrn. Mardner gezogene Dahlien, z. B. Sondersgleichen und Perle, welche letztere eine Zwergdahlie ist. Ausserdem möchte ich noch von den von Hrn. Mardner gezogenen Dahlien: Friedrich der Grosse, blassfleischfarbig, 4 Fuss hoch; Prinzesse Alice; Sämling der Perle, prächtig rosapurpur, 2 Fuss hoch; Zwergkönigin, Carminpurpur mit blassem Rande,  $1\frac{1}{2}$  Fuss hoch; Dunkler Charivari, Sämling der Charivari, weiss mit carminrothen Spitzflecken und Spritzen, 4 Fuss hoch; Schwan, weiss mit blassrosa Anflug, 2 Fuss hoch; Doctor Mardner, dunkelledergelb, grossblumig, 4 Fuss hoch und so weiter, anführen.

**Karl Engelmann**, Kunstgärtner aus Kreuznach,  
Hospitant im Pomologischen Institut.

## Ueber die Kultur der Cyclamen.

Die Cyclamen oder Alpenveilchen gehören nach dem Linné'schen System zur 5. Klasse, Pentandria Monogynia; man findet sie, wie diess schon die Speciesarten europaeum, persicum, aleppicum andeuten, in sehr verschiedenen Gegenden der Erde verbreitet.

Der Name stammt aus dem Griechischen und bedeutet Kreis oder Scheibe, da die Knolle der meisten Arten eine rundliche Form hat; die verschiedenen Species haben ihre Knollen entweder auf oder hart unter der Erdoberfläche liegen.

M. Loudon führt in der Encyclopedia of plants nur fünf Species an, als:

1) *C. Coum*, 2) *C. europaeum*, 3) *C. hederæfolium*, 4) *C. persicum*, 5) *C. vernalis*.

Eine andere Eintheilung gibt M. Georges Gordon, in Gardeners Chronicle, folgendermassen:

I. *Cycl. Coum* mit kleinen, geruchlosen und rosafarbigem Blumen; es blüht von Januar bis März und kommt auch unter dem Namen *C. orbiculare* vor.

II. *C. europaeum* mit leicht gezähnten, kleinen, herzförmigen Blättern; die Blüthen erscheinen im Juli

und September und haben einen sehr guten Geruch. Die hiezu gehörigen Varietäten finden sich in den Collectionen unter folgenden Namen:

1) *C. Clusii*, 2) *C. aestivum*, 3) *C. littorale*, 4) *C. officinale*, 5) *C. retroflexum*, 6) *hungaricum*.

III. *C. vernum* hat die Belaubung des sehr bekannten *C. persicum*, nemlich es sind die Blätter nierenförmig, oberhalb weiss gefleckt und weiss marmorirt, während die Unterseite dunkelpurpurroth gefärbt ist; die Blüthen ähneln denen des *C. Coum*. Es blüht im Winter und finden wir daher in einigen Catalogen den sehr passenden Namen *C. hiemale*.

IV. *C. persicum*; es blüht im Frühjahr, weiss und treffen wir es auch unter folgenden Namen an: *C. pyrolaefolium* und *C. odoratum*.

V. *C. neapolitanum*, hat purpurrosafarbige Blumen, und blüht im Herbst; es trägt verschiedene Namen, von denen einige sind: *C. autumnale*, *C. purpurascens*, *C. subastatum*, *C. Poli* und *C. hederaefolium purpureum*.

VI. *C. hederaefolium*; diess *C.* verdient sowohl seiner schönen Belaubung, als auch seiner Blüthen wegen unsere Beachtung. Man bezeichnet diese Species auch mit den Namen: *C. latifolium*, *C. ficariaefolium* und *Cycl. fragrans*.

Die Kultur der Cyclamen ist meistens eine sehr leichte und dankbare. Man gibt ihnen ein Gemisch von Haide- und Lauberde und Silbersand und pflanzt sie in möglichst flache Töpfe, in denen sie von grosser decorativer Wirkung sind. Da die Alpenveilchen eine bestimmte Ruhezeit haben, so muss man sich hüten in jener Periode vor zu starkem Giessen.

Das Verpflanzen geschieht, sobald die ersten Zeichen von Vegetation sich blicken lassen, worauf man die Pflanzen an einen geschützten Standort bringt; wenn die Blätter sich erst besser ausgebildet haben, kann man sie auch der Sonne mehr aussetzen.

Es ist durchaus nicht von Nöthen, die *C.* im Ge-

wächshaus zu pflegen; im Fenster eines Zimmers blühen sie oft weit schöner, länger und voller.

Die Vermehrung der *C.* geschieht auf zwei Arten. Erstens durch Zerschneiden der Wurzelknollen von oben nach unten in circa 8 Stücke, welche man dann einige Tage trocknen lässt, worauf man sie einzeln in kleine Töpfe pflanzt, worin sie meistens anwachsen. Trotzdem ist diese Vermehrungsart nicht besonders zu empfehlen, da sie immer den Verlust einer alten Knolle mit sich bringt, die wir mit Mühe und Unkosten mehrere Jahre hindurch cultivirt haben. Vortheilhafter ist jedenfalls die zweite Methode, die Vermehrung aus Samen, der 1" tief gesäet wird. Im Sommer, nachdem die Knöllchen die Grösse einer Erbse erreicht haben, werden sie in Holzkästen pikirt, jedoch nur äusserst leicht mit Erde bedeckt. In diesen Kästen lässt man die jungen Pflänzchen drei Jahre hindurch fast unbeachtet stehen und pflanzt sie erst nach Ablauf dieser Zeit in kleine Töpfe.

In dem neuen Gartenbuch, herausgegeben von Dr. Regel und E. Ender findet sich folgende Notiz: „Die Cyclamen erhalten eine Mischung aus 1 Theile Heideerde und 1 Theile lockerer Rasenerde und ihre Knollenstöcke werden so eingepflanzt, dass deren Oberfläche nicht mit Erde überdeckt wird. Im Sommer erhalten solche einen schattigen, vor Regen geschützten Standort, wo sie gar nicht begossen werden. Verpflanzt wird nur alle 2 bis 3 Jahre zur Zeit der Ruheperiode im Sommer. Im Herbst kommen die Cyclamen ins Doppelfenster oder ins Fenster des temperirten Zimmers, wo die temperirt warm gehaltenen Pflanzen vom November bis Januar, die kaltstehenden vom Februar bis Ende März blühen.“

Nach den Erfahrungen, die ich in der Cyclamen-Kultur in der Gärtnerei des Herrn R. F. W. Boysen in Ottensen sammelte, kann ich noch mittheilen, dass sich das *C. persicum*, zwischen December und März blühend zur Zimmerkultur am Besten eignet; hingegen



das *C. europaeum* im Zimmer nur wenig Blumen bringt, jedoch ist es in Wintergärten als Einfassung verwendet, von ganz bedeutender Wirkung.

**M. S. Israel** aus Altona.

Zögling im Pomol. Institut.

## Erfahrungen in der Cultur der Cinerarien.

Eine unsrer schönsten Winter- und Frühjahrs-Blumen, die durch ihren lebhaften Farbenschmuck, und bei richtiger Cultur sich auch durch schöne Belaubung empfiehlt, ist die *Cineraria hybrida*. Leider scheint es, dass in neuerer Zeit die in ihrer Blüthe so dankbare Pflanze den vielen neuen Einführungen weichen muss, indem man gegenwärtig die Cinerarien weit weniger in Cultur findet, als vor etwa 10 Jahren. Das Farbenspiel der Cinerarien und ihre bei guter Behandlung sehr regelmässig und schön gebauten Blumen, erfreuen gewiss jeden Gartenliebhaber, wozu noch kommt, dass ihre Blüthenperiode in eine Zeit fällt, wo unsere Glashäuser nicht von Blumen überfüllt sind.

Einer aufmerksameren Cultur wurde zuerst die Mutterpflanze der *Cineraria hybrida*, die *Cineraria cruenta* unterworfen. Durch deren künstliche Befruchtung erhielten wir nun die prächtigen und schönen Hybriden, die jetzt allgemein cultivirt werden.

Eine einfache kurze Culturangabe, wie sie von mir schon seit einigen Jahren angewendet worden ist, durch welche ich stets einen sehr schönen Blüthenflor von der grössten Mannigfaltigkeit der Farben, sowie sehr gesunde kräftige Pflanzen erhielt, sei der Zweck dieses Artikels.

Die Anzucht und Vermehrung der Cinerarien geschieht meist aus Samen, sehr selten vermehrt man dieselben durch Stecklinge oder Wurzelaufläufer; die beiden letzteren Vermehrungsarten wendet man meist nur an, um einzelne schöne Varietäten oder Farben in ihrer Reinheit zu erhalten, denn nur selten kommt

es vor, dass Pflanzen, die aus Samen gezogen wurden, ihre Mutterpflanzen in der Färbung und dem Bau der Blumen getreu wieder geben.

Die Zeit der eigentlichen Aussaat lässt sich nicht so ganz genau bestimmen, und richtet sich meist nach der Zeit, in welcher man sie in Blüthe haben will. Um einen fortwährenden Blüthenflor zu haben ist es daher gut, wenn man die erste Aussaat in der Mitte des Monats Februar, und sodann nach einer Zeit von 3 bis 4 Wochen mehrere Saaten bis zum Juni folgen lässt. Die ziemlich kleinen Samen säet man in flache Samenschüsseln, die vorher mit gutem Abzuge versehen werden müssen, in reine (mit etwas Sand vermischte) Lauberde, bedeckt die Samen leicht mit derselben Erde, und stellt sie, nachdem sie etwas ange-drückt und angefeuchtet wurden, in einen lauwarmen Mistbeetkasten. Bei mässiger Feuchtigkeit werden die Samen schon nach 4—5 Tagen aufgehen, wo es dann sehr nöthig, die kleinen Pflänzchen recht nahe unter Glas zu bringen; damit sie nicht spindelnd in die Höhe wachsen, gebe man ihnen möglichst viel Luft. Nach ungefähr 3 Wochen werden die Pflanzen soweit erstarkt sein, dass sie pikirt werden können; man thut dies am besten in flache Kästen (die bei frühen Saaten ihres leichten Transportirens wegen vorzuziehen sind) in eine Erdmischung von 2 Theilen Lauberde, einem Theile gut verrotteter vegetabilischer Komposterde und etwas Sand. Hält man die jungen Pflanzen einige Tage in etwas gespannter Luft, hält sie dabei regelmässig feucht und nicht gar zu sonnig, so werden dieselben schon nach einigen Wochen soweit erstarkt sein, um dieselben dann in einen leeren abgetriebenen Mistbeetkasten mit unversehrtem Ballen pflanzen zu können, und gebe man ihnen mindestens einen Raum von einem Fuss, damit sie sich recht ausbilden können; man lege Fenster darauf und halte auch hier die Pflanzen einige Tage in gespannter Luft, lüfte aber des Abends bei warmer Temperatur eine Stunde, bis

man sieht, dass sie gut angewachsen sind, auch darf man nie verfehlen, ihnen an sonnigen Tagen genügenden Schatten zu geben.

Sind die Pflanzen gehörig angewachsen, so gewöhne man dieselben immer mehr an die Luft, bis man zuletzt die Fenster ganz abheben kann, und die Pflanzen nur in den heissen Stunden etwas beschattet; man achte dabei auf die nackte Gartenschnecke, die sehr häufig in offenen Mistbeetkästen die Cinerarien schlecht und unansehnlich macht; man thut daher gut, um den innern Rand des Kastens etwas Asche zu streuen. Auf diese Weise behandelt, wird man bald recht kräftige und gesunde Cinerarien erhalten, die, um sie im Dezember in Blüthe zu haben, Ende August oder Anfang September in verhältnissmässig nicht zu grosse Töpfe gesetzt und dann in einen Kasten in Sägespähne eingesenkt werden müssen. Sind die Pflanzen gehörig angewachsen und zeigen dann später ihre Blüthenstengel, so bedecke man oben den Topf schwach mit einer dünnen Lage von nicht zu frischem Kuhdünger, der den Pflanzen dann die genügende Nahrung gibt, sie werden dann kräftige und schöne Blüthendolden und grosse gut gebaute Blumen entwickeln.

Eine grosse Aufmerksamkeit verwende man auf die Entfernung der Blattläuse, die sich häufig bei trockener Luft einstellen; treten dieselben dann in grosser Menge auf, so thut man wohl, die am meisten damit befallenen Pflanzen sofort wegzuwurfen; will man das nicht, so muss man durch Räuchern oder Bespritzen mit Seifenwasser den Blattläusen Einhalt zu thun suchen.

Die grösste Sorgfalt verwende man auf die Ueberwinterung der Cinerarien; um sie gut durch den Winter zu bringen stelle man dieselben recht nahe unter Glas, wo möglich auf ein Hängebrett eines Glashauses mit schrägliegenderm Glase, auch gewähre man ihnen den gehörigen Raum, damit die Blätter, die sehr leicht faulen, nicht andere Pflanzen zu sehr berühren und

Fäulniss erzeugen; fleissiges Putzen und Reinigen der Pflanzen ist eine Hauptbedingung.

Zur Gewinnung der Samen wähle man nur gesunde kräftige Pflanzen mit schönem Bau der Dolden und der einzelnen Blumen.

**Ad. Kerk**, Kunstgärtner aus Landeshut in Schlesien,  
z. Z. im Pomologischen Institut.

---

## Behandlung der *Ficus elastica*, wie sie in Nancy üblich ist.

Der *Ficus* oder Gummibaum ist wohl zu den schönsten Decorationspflanzen des Warmhauses und des Blumenzimmers zu zählen, welche sich besonders durch die schönen saftig grünen, schön geformten und eleganten Blätter auszeichnet.

Während der Zeit, dass ich in Nancy arbeitete, hatte ich Gelegenheit, folgende sehr praktische Vermehrung der *Ficus elastica* kennen zu lernen.

**Temperatur des Hauses.** Das Haus muss, um die Pflanzen schön zu erhalten, wenigstens auf 15° R. gehalten werden; will man nun, dass sich die Bodenwärme nicht so schnell verliert, so wird das Haus etwa 6 Fuss tief ausgegraben, weil dadurch die Wärme eine gleichmässigere ist. In Nancy war unser Glashaus etwa 7—8' tief ausgegraben. Mitten im Haus hatten wir ein grosses Beet, das an den Seiten mit Backsteinen aufgemauert wurde; auf dem Beet war Sand, wo die grossen *Ficus* mit den Töpfen eingegraben wurden.

Um die Pflanzen möglichst zu schonen, so dass die äussersten Triebe nicht von der Sonne verbrannt werden und dass sie noch zur Vermehrung genommen werden können, wird gut beschattet, entweder mit Schattenrahmen oder man legt ein Tuch darüber.

**Vermehrung.** Ende März oder schon Anfang des Monats werden die zur Vermehrung bestimmten



Zweige abgeschnitten, welche hauptsächlich nur von alten unverkäuflichen Stöcken geschnitten werden. Die Stecklinge macht man gewöhnlich mit 2 Blättern, welche aufrecht angebunden werden müssen, damit die Stecklinge besser anwurzeln können. Die untere Schnittwunde, wo sich die Wurzeln bilden sollen, wird mit Ziegelmehl bestreut, um den Milchsafthier aufzutrocknen; dann bindet man um die Wunde ein wenig Moos, was das Faulen verhindert; dann wurden die so vorbereiteten Stecklinge in kleine Töpfe in Heideerde mit Sand gestupft und diese darauf im Vermehrungshaus in ein Lohbeet eingegraben. Damit die nöthige Bodenwärme vorhanden ist, wird Morgens und Abends einige Stunden geheizt, so dass bei guter Behandlung und Pflege die Stecklinge oft schon nach 8—10 Tagen schöne Wurzeln gebildet haben. So lange dieselben noch keine Wurzeln haben, werden die Glocken bei jedem Sonnenschein mit Papier überlegt.

**Verpflanzen.** Diejenigen Ficuspflanzen, deren Zweige zur Vermehrung genommen worden sind, werden in bessere Erde gepflanzt und zwar nimmt man dazu eine sehr gute Heideerde mit etwas weissem Sand vermischt; die Töpfe werden so gross genommen, dass zwischen dem Topf und dem Ballen noch ein kleiner Zwischenraum bleibt. Nun werden diese Pflanzen tüchtig angegossen und ins Warmhaus gestellt, wo sie, um sie schnell zum Bilden von neuen Zweigen zu bringen, alle Tage mit lauwarmem Wasser überspritzt werden.

Sobald als die jungen Ficus bewurzelt sind, werden sie je nach der Grösse in 3—3½ zöllige Töpfe gepflanzt, hierauf bringt man sie in einen warmen Kasten, wo sie 14 Tage bleiben, bis sie angewurzelt sind, dann werden sie noch in einen Mistbeetkasten gestellt, der etwa noch 2 Wochen lang mit Fenstern bedeckt wird. Darauf werden die jungen Ficus an die freie Luft gewöhnt und die Fenster grösstentheils weggelassen.

Auf diese Art kann man bis Herbst 3—4' hohe

Ficus ziehen, welche man dann im Winter zu guten Preisen verkaufen kann.

Die Ficus leiden mitunter sehr stark auf der untern Seite an Läusen und der rothen Spinne, gegen welche Feinde ein wiederholtes Abwaschen der Unterseite der Blätter, die besonders angegriffen wird, mit Tabakswasser angewendet wird.

Kunstgärtner **K. Rebmann** aus Pratteln bei Basel,  
Zögling des Pomol. Instituts.

## X. Landwirthschaft.

### Die Runkelrübe und ihre Cultur.

Die Runkelrübe hat seit Einführung der Stallfütterung, insbesondere aber seitdem sie zur Zuckerfabrikation verwendet wird, unter den landwirthschaftlichen Gewächsen einen so wichtigen Standpunkt eingenommen, dass ihre Cultur die Aufmerksamkeit des Landwirths sowohl, als auch des Gärtners in hohem Grade verdient.

Es gibt eine Menge Abarten dieser Rübe, die aber theilweise nicht ganz constant bleiben, so dass sie in einem anderen Boden sehr oft Gestalt und Farbe ändern. Man unterscheidet sie nach ihrer Gestalt in längliche, rundliche, flaschenförmige, walzen- und spindelförmige; nach der Farbe des Fleisches und der Schale unterscheidet man die Runkeln in rothe, rothweisse, gelbe, ganz weisse und weisse mit rother Schale. Die zur Zuckerfabrikation verwendeten, desshalb auch Zuckerrüben genannten Sorten, sind alle spindelförmig und haben weisses Fleisch mit weisser oder röthlicher Schale; alle anderen Sorten werden fast nur zur Fütterung verwendet und letztere sind es besonders, deren Cultur ich hier kurz beschreiben will.

Die Wahl der zu kultivirenden Sorte von Futterrunkeln ist für den Landwirth und Gärtner von grosser

Bedeutung. Die rothen langen Runkeln sind anerkannt, bezüglich ihres Nährgehalts, die schlechtesten; vorzuziehen sind bei Weitem die runden gelbrothen Varietäten, und unter diesen steht obenan die sog. Oberndorfer Runkelrübe. Sie hat wenige Wurzeln, eine feine glatte Schale und kann mit leichter Mühe und beinahe rein aus dem Boden genommen werden; sie liefert einen hohen Ertrag und hat daher auch mit Recht die weiteste Verbreitung gefunden.

Die Runkelrübe ist hinsichtlich der klimatischen Verhältnisse nicht sehr empfindlich; besonders gedeiht sie in einem warmen feuchten Klima und liebt einen kräftigen tiefgründigen Mittelboden; alle flachgründigen Bodenarten sind für sie ganz ungeeignet. Obgleich sie auch in erster Düngertracht recht wohl geräth, ist es dennoch zweckmässig, wo es geht, für sie die zweite Düngertracht zu wählen, insbesondere für die Zuckerrübe, die darnach den grössten Zuckergehalt liefert. Für Landwirthe empfiehlt es sich, die Runkelrübe nach Klee, Luzerne und Neubruch ohne Düngung oder nach Wintergetreidearten mit einer solchen anzubauen und Sommergetreidearten darauf folgen zu lassen.

Bei Pflanzung der Runkeln unterscheidet man 2 Kulturmethode, nemlich die durch Sa a t und die durch P f l a n z u n g. Bei beiden hat im Herbste eine tiefe und besonders sorgfältige Vorbereitung des Ackers oder Landes entweder durch Pflügen oder Spaten vor auszugehen. Bei der P f l a n z u n g durch Sa a t wird, insofern überhaupt gedüngt wird, hierbei zugleich der Dünger mit untergebracht. Im Frühjahr wird eine abermalige Furche gegeben und hierauf mit einer leichten Egge das Land geebnet. Am besten zieht man nun mit dem Häufelpflug  $1\frac{3}{4}$ ' von einander entfernte Kämme und legt, nachdem dieselben leicht angewalzt wurden, in einer Entfernung von  $1\frac{1}{2}$ —2' 3 bis 4 Kerne; wenn letztere 24 Stunden lang vorher in mit Wasser verdünnter Jauche gequellt wurden, so beschleunigt dieses ungemein den Keimungsprocess;

ferner ist noch darauf zu achten, dass die Pflanzstellen mit dem Fusse fest angedrückt werden. Man bedarf hiebei auf den württemb. Morgen etwa  $3-3\frac{1}{2}$  Pfund Samen. — Diese Methode ist, sobald man im Frühjahr, wo sich bei dem Landwirthe die Arbeiten gewöhnlich mehr oder weniger drängen, die nothwendige Zeit dazu erübrigen kann, ohne Zweifel in ihren Resultaten die beste, aber leider ist es dem Landwirthe oft rein unmöglich, anderer im Frühjahr nothwendigerer Arbeiten halber von ihr Gebrauch zu machen und er wendet sich dann zur Methode der Pflanzung. Man wählt hierzu geschützt gelegene, gut gedüngte Samenbeete, welche wo möglich schon im Herbst vorbereitet wurden. Nachdem der Samen ebenfalls gequellt wurde, wird derselbe in  $\frac{1}{2}'$  von einander entfernte Reihen gesäet, um die Pflanzen so leicht als möglich von Unkraut rein halten zu können. Nachdem die Pflanzen einigermaßen erstarkt sind, ist ein öfteres Begüllen mit Jauche bei feuchtem Wetter von grossem Nutzen. Man kann dann mitunter schon gegen Mitte Mai das Verpflanzen auf das Feld oder in den Garten vornehmen. Nachdem ersteres gehörig gedüngt, vor der Pflanzung wo möglich zweimal aufgepflügt wurde, setzt man die Pflanzen am besten nach der Furche, d. h. man setzt die vorher an ihrer Pfahlwurzel gestutzten und unmittelbar vor dem Setzen in einen Brei von Kuhmist, Erde und Wasser mit ihrer Wurzel eingetauchten Pflanzen je in die zweite Rinne, welche zwei Furchen bilden. Die Entfernung der Pflanzen in den Reihen sollte nie unter  $2'$  betragen. Auf den württemb. Morgen braucht man auf diese Weise gegen 10,000 Pflanzen. — In Gärten legt man die Kerne oder setzt die Pflanzen nach gehöriger Vorbereitung des Landes auf  $1\frac{1}{2}-2'$  im Quadrat und bedient sich hierzu am besten der Gartenschnur.

Sind die Pflanzen gehörig angewachsen und erstarkt, so erfolgt das erste Behacken derselben. Bei den durch Saat gepflanzten Runkeln geschieht dies



dreimal; beim zweitenmal müssen die überflüssigen Pflanzen vorsichtig ausgezogen und die Leerstellen damit bepflanzt werden; bei den verpflanzten Runkeln genügt ein zweimaliges Behacken. Stets ist dafür Sorge zu tragen, dass beim letzten Behacken die Erde so viel als möglich von der Rübe abgezogen und nicht wie noch in vielen landwirthschaftlichen Lesebüchern zu finden ist, gegen dieselbe angezogen wird.

Mehrjährige Versuche, die ich auf mehreren Gütern auf diese Art habe machen lassen, hatten den schönsten Erfolg und bewiesen mir, dass bei dieser Methode der Ertrag um mindestens  $\frac{1}{4}$  gesteigert werden kann.

Ein Abblatten der Futterrunkeln, behufs der Sommerfütterung, ist entschieden verwerflich, und beruht theilweise auf dem viel verbreiteten Irrthum, dass die Rübe nur um so mehr zunehmen werde. Abgeblattete Rüben bleiben im Ertrage um 36 % hinter den nicht abgeblatteten zurück. Ausserdem haben die Blätter an und für sich einen unbedeutenden Nahrungswerth und sind nur in angebrühtem oder gekochtem Zustande in Gemenge mit Trockenfutter und Oelkuchenbrühe mit einigem Erfolg beim Rindvieh zu verwenden. Man soll stets nur die unteren gelb werdenden Blätter entfernen, indem diese sonst beim Behacken hinderlich wären. —

Ein fleissiges Begüllen der Runkelrübe während des Sommers bei feuchter Witterung befördert ausserordentlich ihr Wachsthum; sie gedeiht indessen am besten in trockenen Jahrgängen. Ihre Blätter besitzen in hohem Grade die Befähigung, Wasser aus der Luft zu absorbiren. Ich erinnere mich in den trockensten Jahrgängen, die mir bekannt sind, nemlich 1857—1859, die schönsten Runkeln gesehen zu haben; ich hatte nach der oben beschriebenen Methode durch Pflanzung einen ausserordentlichen Erfolg. Rüben von 14 Pfund Gewicht waren gar nichts Seltenes.

Es ist schon vielerseits anempfohlen worden, kurz vor der Ernte der Runkelrüben, die in die erste Hälfte

des Monats October fällt, die Blätter von den Runkeln auf ihrem Standorte je nach Bedarf abzuschneiden, um sie zweckmässiger und weniger verunreinigt verfüttern zu können, allein man soll in dieser Beziehung äusserst vorsichtig zu Werke gehen und diese Arbeit nur bei frühzeitiger Ernte vornehmen, indem die auf diese Art ihres Krautes beraubten Runkelrüben an dem ganzen Obertheil derselben ganz ausserordentlich empfindlich gegen den Frost sind.

Der Ertrag der Futterrübe beträgt circa 160 bis 200 Centner, der der Blätter circa 30 Centner per württemb. Morgen.

Am vorzüglichsten halten sich die Runkeln in Gruben oder Mieten. Hierbei ist vor Allem darauf zu sehen, dass dieselben nicht zu nass einkommen und die Mieten nicht zu frühe festgedeckt werden. Sobald die kältere Jahreszeit eintritt, umgibt man die pyramidal- oder dachförmig aufgeschichtete Miete mit einer 1 bis  $1\frac{1}{2}$ ' hohen Erdschichte, nachdem man zuvor durch Einstecken von Strohbüscheln für den Abzug der Dünste gehörig gesorgt hat.

Was endlich die Samenerziehung aus Runkeln betrifft, so ist dieselbe ebenfalls von Wichtigkeit für den Landwirth und Handelsgärtner. Der Landwirth weiss nachher, dass er ächten keimfähigen Samen zu seinen Saaten zu verwenden im Stande ist; ausserdem ist nach den jetzigen Preisen die Samenzucht zum Verkauf ein ganz rentables Geschäft. Man wählt hierzu gut gewachsene vollkommene Rüben schon im Herbste aus, stutzt die Blätter, ohne das Herzblatt zu verletzen, und bewahrt sie in einem trockenen Keller mit etwas dazwischen gefülltem Sande auf. Im Frühjahr versetzt man die Rüben auf ein gutes und warm gelegenes Land auf 2' Entfernung. Später heftet man die Stengel gut an Pfähle an und ist darauf bedacht, den Boden immer locker und rein zu erhalten.

Eine andere noch empfehlenswerthere Methode ist die, dass man je 2 Rüben zusammen auf eine Ent-

fernung von 3' einsetzt und die heranwachsenden Stengel der beiden Rüben an einen Pfahl anheftet. Man erspart hiedurch bedeutend an Pfählen und erhält den vollkommensten Samen.

Sobald sich Samen angesetzt hat, entfernt man die äussersten Spitzen der samentragenden Stengel, welche nur kleine unvollkommene Kerne liefern. Man erntet hierauf einen vollkommenen und schönen Samen. Bei gehöriger Reife werden die Stengel abgeschnitten und in einem luftigen Raum getrocknet, später abgeklopft und abgestreift. Auf diese Weise erhält man von einer vollkommenen Rübe leicht 12—16 Loth Samen, ein gewiss schöner Ertrag im Vergleich zu der dazu verwendeten Bodenfläche.

Zum Schlusse mache ich noch aufmerksam auf die Bedeutung der Runkelrübe in den Baumschulen. Hier empfiehlt sie sich ganz besonders als Zwischenkultur, nicht allein wegen ihres bedeutenden Ertrags, sondern hauptsächlich auch wegen ihrer Behandlung als Hackfrucht, die auch den umstehenden Bäumen ganz besonders zu gute kommt. Sie schützt, vermöge ihres starken Blätterwuchses, den Boden vor allzugrosser Austrocknung, hindert das Aufkommen des Unkrauts in nicht geringem Grade und gestattet dabei ein beliebiges Betreten der Beete zum Zwecke der an den Bäumen selbst vorzunehmenden Arbeiten.

**Th. Jäger**, Landwirth aus Fürth i./O.

z. Z. Zögling des Pomolog. Instituts.

## **Verwendung des schwäbischen Obstmahltrags als Oelkuchenbrecher.**

Bei der Wichtigkeit der Oelkuchen für unsere Winterstallfütterung dürfte es manchem Landwirth nicht unwillkommen sein, zu hören, wie man dieselben billiger als mittelst der doch immerhin kostspieligen Oelkuchenbrecher, und zugleich feiner als mit mancher dieser Maschinen zerkleinern kann.

In Württemberg, und in andern Gegenden, in denen Obstmost bereitet wird, sind zum Zermahlen des Obstes allgemein die sogenannten Mahltröge im Gebrauch. „Die gebräuchlichste von den 3 üblichen Arten ist, so heisst es in der Schrift über Obstbenützung von Lucas, der mondförmig gebogene, in welchem sich, da er einen Theil eines Kreises bildet und an beiden Enden eine schwache Steigung des Bodens hat, der mittelst einer langen starken, durch ihn hindurchgehenden Stange befestigte Stein oder das Quetschrad, welches im Centrum des Kreises an einem Pfosten oder einer entsprechenden Stelle der Wand mittelst eines eisernen Ringes angemacht ist, hin und her bewegen kann. Bei dieser Arbeit wird das Obst von beiden Seiten des Steins mittelst spatelartiger hölzerner Stäbe stets von der Seite in die Mitte geschoben, so dass der Stein es bei seinem nächsten Lauf zusammendrücken kann.“

In jedem beliebigen Obstmahltrug nun können die Oelkuchen in ganz kurzer Zeit zu feinem Mehl zermahlen werden, in welcher Form sie sowohl zum Geben im Saufen, als auch zum Mengen unter ein Futter von geschnittenem Heu, gestossenen Runkeln etc. vortrefflich sich eignen. Im letztern Fall netzt man das Futter mit Wasser oder Salzwasser an, damit das Oelkuchenhohl sich an dasselbe anhängt und nicht durchfällt. Es wäre das eine weitere Benützung des Obstmahltrugs, die ganz gut neben der zum Obstmahlen Statt haben kann, indem er sich ja leicht durch sorgfältiges Bürsten wieder reinigen lässt. Da aber die Tröge neuerdings vielfach durch Obstmahlmühlen, von denen die Frankfurter und die Hohenheimer oder Möhl'sche vor allem Erwähnung verdienen, ausser Cours kommen, so möchte das für manchen alten Mahltrug noch eine passende Verwendung sein. Der Preis eines solchen Obstmahltrugs sammt Stein ist höchstens 15 fl., während ein Oelkuchenbrecher vielleicht 5mal so viel kostet.

**Otto Krauss** aus Cannstatt,  
Zögling des Pomol. Instituts.



## Der Grassamenbau, wie er in der Landw. Gartenbauschule in Karlsruhe betrieben wird.

Während meines Aufenthalts in der Landw. Gartenbauschule in Karlsruhe machte ich über den dortigen Grassamenbau folgende Erfahrungen.

Der Grassamenbau wirkt bei einer rationellen Cultur einen hohen Ertrag ab; da nicht allein der Same einen bedeutenden Werth hat, sondern auch das ausgedroschene Gras noch als Heu zum Füttern oder doch als Streu verwendet werden kann. Das zur Grassamenzucht bestimmte Feld kann frisch gedüngt oder doch zur Vorfrucht gedüngt sein und muss möglichst fein und locker zubereitet werden. Sind diese Vorrichtungen getroffen, so kann die Aussaat vorgenommen werden. Dieselbe geschieht im August und September und zwar in 4—5" weiten Reihen, mittelst einer Säemaschine. Im nächsten Frühjahr kann der junge Grassamen, je nachdem sich der Boden zwischen den Reihen mehr oder weniger fest zeigt, gehackt und gekrailt werden, auf welche Arbeiten er wieder ein neues Wachsthum beginnt. Die Arbeiten bis zur Ernte des Grassamens bestehen im Ausjäten von Unkraut, und um reinen Samen zu erhalten, im Entfernen von falschen Gräsern, die entweder mit dem Samen ausgesät, oder sonst im Felde gekeimt sind. Die Ernte kann eintreten, sobald der Samen durch Reiben der Aehren leicht frei wird, und vollständig ausgebildet ist. Man darf ihn aber nicht zu lange stehen lassen, weil er sonst sehr leicht ausfällt, und dadurch der Ertrag bedeutend gemindert würde. Zum Abschneiden soll nur der Morgen und Abend verwendet werden, und verrichten diese Arbeit am besten weibliche Personen, welche mit der Sichel den Grassamen bis auf die Hälfte der Halme abschneiden, das Abgeschnittene büschelweise auf das noch stehende Gras sorgfältig ausbreiten, wo alsdann Luft und Sonne von allen

Seiten Zutritt haben. Tritt während dieser Zeit Regenwetter ein, so kann das Samengras öfters vorsichtig gewendet werden, bis der Samen vollkommen trocken ist, wo er auf einem mit Tüchern belegten Wagen in die Scheune gefahren wird.

Das Ausdreschen geschieht am besten unmittelbar nach dem Einführen, da er auf dem Heuboden aufgesetzt, sich leicht erwärmt und in Gährung tritt, in welchem Zustande sich der Same nicht mehr so leicht frei machen lässt.

Der ausgedroschene Samen wird mittelst Sieben oder Putzmühlen möglichst rein gemacht, auf dem Speicher oder an sonstigen Plätzen dünn ausgebreitet, bis er vollständig trocken ist, wo er alsdann in Kisten oder Säcken aufbewahrt werden kann. Die Keimkraft des Samens dauert 2—3 Jahre.

Das untere, noch stehende Gras kann sehr gut mit einer Mähmaschine oder auch mit der Sense abgemäht werden, und wird wie gewöhnliches Heu behandelt. Ueberführt man nun den Rasen, nachdem das junge Gras wieder etwas getrieben hat, mit Jauche, so hat man, wenn die Witterung einigermassen günstig ist, bei einigen Gräsern, z. B. bei dem Italienischen Raygras noch eine zweite Ernte zu hoffen, bei welcher dasselbe Verfahren angewendet wird, die aber der ersten an Ertrag immerhin bedeutend nachsteht.

Die bei uns zur Samenzucht geeignetsten und einträglichsten Gräser sind:

Das englische Raygras, *Lolium perenne*, das italienische Raygras, *Lolium italium*, der Wiesenschwingel, *Festuca pratensis*, und das Wiesenliesch- oder Timotheegras, *Phleum pratenses*.

**O. Ziegler**, Landwirth aus Schlingen, Baden,  
Zögling des Pomol. Instituts.

---

## XI. Verschiedenes.

### Neues Verfahren, Baumpfähle und Hopfenstangen in den Boden zu schlagen.

Vorzugsweise zum Zweck des Unterrichts besteht hier im Pomologischen Institut auch eine kleine nur aus 30 Stöcken bestehende Hopfenanlage. In derselben stehen die Stöcke allseitig 6' entfernt und werden zwischen denselben je noch eine Reihe Runkeln oder eine Reihe Kartoffeln gezogen, die sehr gut hier gedeihen und auch in Hopfen-Fehl Jahren einen Ertrag gewähren.

In dieser Hopfenanlage wurden die 16—20' langen Hopfenstangen auf folgende mir noch ganz neue Weise in den Boden geschlagen:

Die Stangen, die gespitzt waren, wurden zuerst nur leicht neben dem Stocke in den Boden gesteckt und einvisirt. Hierauf wurde ein Keil (b) etwa 4' über der Erde an die Stange mittelst einer eisernen Kette befestigt und während eine Person die Stange in gerader Richtung hielt, schlug eine andere Person mit einer Axt oder auch mit einem eisernen Schlegel so lange auf den Keil, bis die Stange tief genug in den Boden eingedrungen war und fest sass.

Der Keil ist etwa 1 bis 1½ Fuss lang und oben 3 bis 4 Zoll stark. Er muss aber aus sehr har-

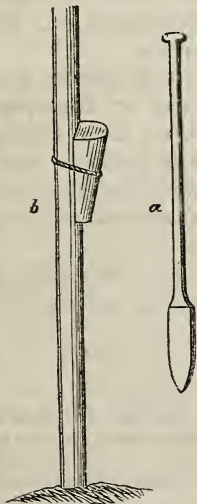


Fig. 18.

tem, zähem Holz gefertigt sein, weil Keile aus weichem und sprödem Holze zu bald zerschlagen wären. Am vorthellhaftesten verwendet man hiezu Holz von Eschen, Akacien oder Hainbuchen, welches sehr zähe, hart und haltbar ist.

Fig. 18. zeigt das Verfahren in der Weise, wie es ausgeführt wird.

Es ist diese Art leicht auszuführen und zweckmässig und geht auch viel schneller von Statten als das gewöhnliche Verfahren, bei dem zuerst ein Loch gemacht werden muss und dann erst die Stange gesteckt werden kann. Die Stange steht auf die gewöhnliche Weise gesteckt, auch nicht so fest, was man daraus ersehen kann, dass von dem starken Gewittersturm am 9. Juli dieses Jahrs auch nicht eine von den dichtbelaubten, auf die beschriebene Weise eingesteckten Stangen auf die Seite gebogen, noch viel weniger umgeworfen wurde, während in einer benachbarten Hopfen-Anlage, in der die Stangen auf die gewöhnliche Weise gesteckt waren, ziemlich viele Stangen theils auf die Seite gebogen, theils umgeworfen wurden.

Es verdient diese hier angeführte Methode alle Empfehlung, zumal da man das schwer zu transportirende kostspielige Locheisen (Fig. 18. a) nicht nöthig hat, und beim Einschlagen von Baumpfählen auch keine Leiter nothwendig ist und die Kette, der Keil und Werkzeuge zum Einschlagen billig anzuschaffen und leicht überallhin zu transportiren sind.

**Joh. Rieg** aus Mögglingen (Württbg.),  
Zögling des pomologischen Instituts.

Wegen Mangel an Raum mussten noch mehrere für dieses Taschenbuch bestimmte Arbeiten von unsern Zöglingen, namentlich von E. Wuth aus Bargtehaide, Holstein, A. Gössel aus Steinhorst, Lauenburg, und A. Fischer aus Castel für nächstes Jahr zurückgestellt werden.

**Dr. L.**



Pomologisches Institut zu Reutlingen.  
(Württemberg.)

---

## Verkaufs-Anzeige

von

Bäumen, Sträuchern, Geräthen etc.

für

Herbst 1868 und Frühjahr 1869.

---

### Vorbemerkungen.

Die Preise sind in fl. und kr. nach dem 52 $\frac{1}{2}$  fl.-Fuss, 1 fl. = 60 kr., sowie auch theilweise in Preuss. Cour., 1 Rthlr. = 1 fl. 45 kr., 17 $\frac{1}{2}$  Sgr. = 1 fl. rhn. angegeben.

Gold und Papiergeld wird zum Tages-Kurs angenommen.

Alle Aufträge werden womöglich auf ein **besonderes Blatt** geschrieben erbeten.

Alle Sendungen gehen auf Gefahr des Bestellers.

Briefe und Geldsendungen werden franco erbeten, oder müssten die diesfallsigen Auslagen berechnet werden. Wird eine besondere Quittung nicht verlangt, so wird umgehend eine gedruckte Empfangsbescheinigung unter Kreuzband gesendet.

Kleinere Beträge werden in der Regel, soweit dies möglich, durch Postvorschuss erhoben.

Für grössere Sendungen wird an uns bekannte Besteller ein Credit von 6 Wochen gewährt; nach dieser Zeit werden die Beträge unseres Guthabens durch Nachnahme oder durch Wechsel eingezogen, und der Besteller erklärt sich im Voraus dadurch, dass er den Credit in Anspruch nimmt, mit dieser Zahlungsweise einverstanden.

Für Sendungen nach Oesterreich, Frankreich und Russland erbitten wir von uns nicht näher bekannten Bestellern Vorauszahlung.

Wir bitten möglichst um Baarsendungen oder Posteingzahlungen, da durch Postnachnahmen unsern verehrl. Bestellern, durch Wechsel, besonders nach Oesterreich, uns grössere Auslagen erwachsen.

Für Emballage werden unsere Auslagen berechnet.

Für die Aechtheit und Güte der vom Pomologischen Institut ausgegebenen Verkaufsgegenstände wird Garantie geleistet; durch unsere Schuld etwa vorkommende Versehen werden, sobald wir umgehend Nachricht darüber erhalten, vergütet; spätere Reclamationen können nicht berücksichtigt werden.

**Wird die Auswahl der gewünschten Obstsorten dem Unterzeichneten überlassen**, so wird er den klimatischen Verhältnissen, soweit diese ihm mitgetheilt werden oder bekannt sind, gebührend Rechnung tragen, so wie auch sonst allen speciellen Wünschen zu entsprechen, möglichst bemüht sein.

**In diesem Fall** wird bei Abnahme von **100 Bäumen** der verschiedenen Obstarten in Hochstämmen, Pyramiden und Spalierbäumen ein **Rabatt von 5%** der Catalogspreise **gewährt**.

Bei vom Besteller getroffener Auswahl der schönsten und stärksten Exemplare wird ein verhältnissmässig höherer Preis angesetzt.

Jeder Baum u. s. w. wird mit dem pomologischen Namen deutlich bezeichnet.

Es wird gebeten, bei der Bestellung möglichst die den Namen in diesem Catalog beigefügten **Nro. mit anzugeben**, namentlich bei den Edelerisbestellungen.

Es ist im Catalog bei jeder Sorte in Buchstaben angegeben, in welcher Erziehungsform Exemplare vorhanden sind und bedeutet:

**H.** Hochstämme von 6—7' Stammhöhe; **hH.** Halbhochstämme von 4 $\frac{1}{2}$ —5' Stammhöhe (für stürmische Lagen und die nördlichen Gegenden besonders passend); **P.** Pyramiden und **Sp.** Spalierbäume; **T.** Zwergartige, zu Topfbäumen taugliche Bäume; **lj. V.** und **C.** 1jährige Veredlungen und Bäume zur Cordonform.

Da manche Sorten öfters schnell vergriffen sind, so wird um gefällige Bestimmung einer Anzahl Sorten gebeten, welche in diesem Fall als Ersatz gesendet werden dürfen.

Jeder Besteller wird um deutliche Bezeichnung der Adresse, sowie der Versendungsart, besonders der **Bahnhofstation** ersucht.

Reutlingen im September 1868.

**Dr. Ed. Lucas,**

Director und Besitzer des Pomolog. Instituts.

# I. Uebersicht der Preise.

## I. Apfelbäume.

### 1. Hochstämme:

Erste Auswahl à 48 kr. = 14 sgr.

Zweite Auswahl und Halbhochstämme à 42 kr. = 12 sgr.

### 2. Pyramiden und Spalierbäume:

4jährige formirte s. starke à 1 fl. 24 kr. — 1 fl. 45 kr. = 24 sgr. — 1 Thlr.

3jährige formirte à 48 kr. = 14 sgr.

2jährige formirte à 35 kr. = 10 sgr.

2- und 3jährige Säulenpyramiden (fuseaux) à 35 kr. = 10 sgr.

2- und 3jährige nicht formirte Pyr., Fus. u. Spal. à 24 kr. = 7 sgr.

### 3. Zwergspalier- und Topfobstbäume, auf Johannis-Apfel und Doucin veredelt:

2- und 3jährige formirte à 35—48 kr. = 10—14 sgr.

2- und 3jährige nicht formirte à 24—28 kr. = 7—8 sgr.

### 4. Guirlandenbäume oder Cordons, auf Johannisapfel veredelt:

2jährige formirte Horizontalcordons à 30 kr. = 9 sgr. 10 Stück nach unserer Wahl 4 fl. 40 kr. = 2 Rthlr. 20 sgr.

1jähr. Cordons, zu Beeteinfassungen, à 21 kr. = 6 sgr. 10 St. n. u. W. 3 fl. 10 kr. = 1 Rthlr. 24 sgr. 100 St. 30 fl. = 17 Rthlr. 4 sgr.

## II. Birnbäume.

### 1. Hochstämme:

Erste Auswahl à 56 kr. = 16 sgr.

Zweite Auswahl und Halbhochstämme à 48 kr. = 14 sgr.

### 2. Pyramiden und Spalierbäume:

4jähr. form. (s. starke Spalierb. mit 3—4 Etagen) à 1 fl. 45 kr. = 1 Rthr.

3jähr. formirte à 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

2jähr. formirte à 48 kr. = 14 sgr.

2—3jähr. Säulenpyramiden (fuseaux) à 35 kr. = 10 sgr.

2—3jähr. nicht formirte Pyr., Fus. u. Spal. à 24 kr. = 7 sgr.

### 3. Zwergspalier- und Topfobstbäume, auf Quitte veredelt:

2—3jähr. formirte à 35—48 kr. = 10—14 sgr.

2jähr. nicht formirte à 24—28 kr. = 7—8 sgr.

### 4. Guirlandenbäume oder Cordons, auf Quitte veredelt:

1jähr., vorzügl. zu Beeteinfassungen, à 24 kr. = 7 sgr. 10 St. n. u. W. 3 fl. 40 kr. = 2 Rthlr. 3 sgr. 100 St. n. u. W. 35 fl. = 20 Rthlr.

### III. Quitten, Mispeln, Speierlinge.

Quitten-Hochstämme 1 fl. =  $17\frac{1}{2}$  sgr. Halbhochstämme 35 kr. = 10 sgr. Buschbäume und Pyramiden 14 kr. = 4 sgr.  
 Mispel-Hochstämme 48 kr. = 14 sgr. Halbhohe à 35 kr. = 10 sgr.  
 Niederstämmige 24 kr. = 7 sgr.  
 Speierlinge (*Sorbus domestica*). Hochst. 3 fl. Zwergst. 1 fl. 10 kr.

### IV. Pflaumen und Zwetschen.

Hochstämme I. Auswahl 42 kr. = 12 sgr. II. Auswahl 35 kr. = 10 sgr.  
 Pyramiden und Spaliere 3jähr. formirte à 52 kr. = 15 sgr.  
 2jähr. formirte 35 kr. = 10 sgr. 1jähr. Veredlungen 21 kr. = 6 sgr.  
 Gewöhnliche Hauszwetsche, Hochstämme, veredelte 28 kr. = 8 sgr., aus Wurzeltrieben gezogene 24 kr. = 7 sgr., 10 St.  
 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. 100 Stück 33 fl. = 18 Rthlr. 25 sgr.

### V. Kirschen und Weichseln.

Hochstämme 35 kr. = 10 sgr., Halbhochstämme 28 kr. = 8 sgr.  
 Spaliere und Pyramiden formirte, 3jähr. 52 kr. = 15 sgr.,  
 2jähr. 35 kr. = 10 sgr. 1jähr. Veredlungen 21 kr. = 6 sgr.  
 Ostheimer Weichseln, wurzelächte à 21 kr. = 6 sgr., 10 Stück  
 3 fl. = 1 Rthlr. 22 sgr.

### VI. Pfirsiche und VII. Aprikosen.

Hochstämme 1 fl. =  $17\frac{1}{2}$  sgr. Geformte Spaliere (Palmetten) mit  
 2 Etagen à 1 fl. 30 kr. — 1 fl. 45 kr. = 26 sgr. — 1 Thlr., mit  
 1 Etage 52 kr. = 15 sgr., nicht formirte einjährige 35 kr. = 10 sgr.

### VIII. Haselnüsse, IX. Wallnüsse u. X. Echte Kastanien.

Strauchartige Exemplare von edlen Haselnüssen à 14 kr. = 4 sgr.,  
 10 St. nach unserer Wahl 2 fl. 12 kr. = 1 Rthlr. 8 sgr.  
 Wallnüsse, hochstämmige 35 kr. = 10 sgr.  
 Echte Kastanien, hochstämmige à 42 kr. = 12 sgr.

### XI. Stachelbeeren.

Grossfrüchtige Engl. Sorten, starke Pflanzen à 12 kr. =  $3\frac{1}{2}$  sgr.  
 1 Sortiment nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.,  
 25 Sorten 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

### XII. Johannisbeeren.

Grosse holländische rothe und weisse (zum Einmachen die besten)  
 à 7 kr., 10 Stück 1 fl. =  $17\frac{1}{2}$  sgr.  
 1 Sortiment von 10 verschiedenen guten Sorten 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.,  
 ein solches von 20 Sorten 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.



**XIII. Himbeeren. XIV. Brombeeren. XV. Maulbeeren.**

1 Sortiment von 10 verschiedenen guten Sorten Himbeeren à 1—2 St.  
 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., ein solches von 20 Sorten 2 fl. 20 kr. =  
 1 Rthlr. 10 sgr.

Brombeeren 6 Sorten zusammen 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.  
 Schwarze Maulbeeren, Hochst. 1 Thlr., Pyr. 1 fl. = 17½ sgr.

**XVI. Weinreben.**

1 Sortiment frühreifender Tafeltrauben nach unserer Wahl in starken  
 kräftigen Pflanzen: von 10 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., von  
 25 Sorten frühe und mittelfrühe Sorten 2 fl. 42 kr. = 1 Rthlr.  
 17 sgr., von 30 Sorten früher, mittelfrüher und später Trauben  
 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

**XVII. Erdbeeren.**

a) ein Sortiment von 10 sehr guten Sorten 35 kr. = 10 sgr.,  
 b) von 20 eben solchen Sorten 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., c) ein solches  
 von 30 Sorten 1 Thlr., von 100 Sorten 5 fl. 15 kr. = 3 Thlr.

Für **Gartenfreunde** haben wir ausserdem ein Sortiment von  
**10 der besten und grössten, tragbarsten, frühen und**  
**mittelfrühen Ananas-Erdbeersorten**, à Sorte 3—5 Pflanzen  
 zusammengestellt, welches wir zu 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr. erlassen.

**XVIII. Ziersträucher zu Gartenanlagen.**

Ein Sortiment von 25 St. in 10—12 Sorten n. u. W. 3 fl. 30 kr. =  
 2 Rthlr., von 50 St. in 10—25 Sorten 6 fl. = 3 Rthlr. 12 sgr.

**XIX. Hochstämmige und nieder veredelte Rosen.**

Hochstämmige Rosen in schönen starken Exemplaren, meist remon-  
 tirende, 4—5½' hoch, in den vorzüglichsten Sorten à 36—42 kr.  
 = 10—12 sgr., 10 S. 6 fl. = 3 Rthlr. 12 sgr., 25 S. 14 fl. = 8 Rthlr.

**XX. Wildlinge oder Veredlungsunterlagen.**

Apfelwildlinge: 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. 12 kr. = 21 sgr.,  
 1000 St. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr.; schwächere 100 St. 48 kr.  
 = 14 sgr., 1000 St. 7 fl. 30 kr. = 4 Rthlr. 9 sgr.; 2jährige  
 sehr starke 100 St. 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr., 1000 Stück 15 fl.  
 45 kr. = 9 Rthlr.

Birnwildlinge: 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. 30 kr. = 26 sgr.,  
 1000 St. 14 fl. = 8 Rthlr.; mittelstarke 100 St. 1 fl. 12 kr. =  
 21 sgr., 1000 St. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr.; 2jähr. sehr schöne  
 starke, 100 Stück 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr., 1000 Stück  
 21 fl. = 12 Rthlr.

Süsskirschen: 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. = 17½ sgr.,  
 1000 St. 8 fl. 45 kr. = 5 Rthlr.

Johannis- oder Paradiesäpfel, sehr schön, 100 Stück 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 Stück 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.  
 Doucin-Apfel, 100 Stück 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 Stück 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.  
 Quitten zu Birnveredlungen, 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.  
 St. Julien-Pflaume, 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.

## XXI. Edelreiser für die Frühjahrs- & Sommerveredlung.

Pfropfreiser (bis Februar zu bestellen) à Sorte 5 kr. =  $1\frac{1}{2}$  sgr., 100 Sorten 7 fl. = 4 Rthlr. Bei Abgabe von 2 Stück von einer Sorte wird 7 kr., bei je 3 Stück 9 kr., bei 6 Stück 14 kr. und bei je 10 Stück 18 kr. für die Sorte berechnet.

Bei neuen und seltenen Sorten, welche im Catalog einen höheren Preis führen, wird das Reis mit 10—18 kr. notirt, entsprechend dem Preis der einzelnen Sorten.

Das Sortiment der auf den Deutschen Pomologen-Versammlungen zum allgemeinen Anbau empfohlenen 50 Apfel- und Birnsorten 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

Oculirreiser die Sorte à 1—2 Stück 5 kr. =  $1\frac{1}{2}$  sgr., von Pflirsichen und Aprikosen 7 kr. = 2 sgr.

## XXII. Obstsamen von 1867.

Apfelkerne von dauerhaftem Wirthschaftsobst 1  $\mathcal{U}$  1 fl. 10 kr. = 20 sgr.  
 Birnkerne von rauhem Wirthschaftsobst 1  $\mathcal{U}$  1 fl. 30 kr. = 26 sgr.  
 Kirschkerne von Süsskirschen 1  $\mathcal{U}$  14 kr. = 4 sgr.  
 Pflaumensteine der Haberpflaume 1  $\mathcal{U}$  18 kr. = 5 sgr.

## XXIII. Schönblühende Staudengewächse fürs freie Land.

Ein Sortiment derselben nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 28 kr. = 26 sgr.; 25 Sorten 2 fl. 40 kr. = 1 Rthlr. 15 sgr.

## XXIV. Dahlien oder Georginen.

Ein Sortiment von ausgewählt reich und schön blühenden meist neuen Varietäten in 10 Sorten 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr.; 25 Sorten 4 fl. = 2 Rthlr. 8 sgr.

## XXV. Blumen- und Gemüse-Samen.

Ein Sortiment von 10 S. schön und reichblühender Sommergewächse fürs freie Land 35 kr. = 10 sgr.; von 25 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.

## II. Verzeichniss der abzugebenden Sorten.

### 1. Apfelbäume.

Neue oder noch wenig bekannte Sorten.

Von diesen kosten die C = Cordons oder 1jährige Veredlungen auf Johannis 30 kr. = 9 sgr., die T = 2jähr. Zwergbäume oder Topfb. 42 kr. = 12 sgr., die P = Pyramiden, 2j. formirte à 52 kr. = 15 sgr., 3jähr. formirte à 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

**Aga-Apfel** aus Norwegen, 136. Sehr schöner, grosser und guter Winterapfel für rauhere Lagen; zu empfehlen. T. C.

**Andenken an Fürst Alfred** (Souvenir de Duc Alfred), 0,54. Dec.—Jan., neue Sorte von de Jonghe in Brüssel. C.

**Beaufin, Gestreifter**, 257. Wtr., sehr grosser prachtvoller Rambour, der Baum bald und reichtragend. Pyr. C.

**Calvill, Boisbunels**, 357. April, Mai, grosser rundlicher, sehr edler Tafel-Apfel 1. Rangs; Baum kräftig und sehr fruchtbar. C.

„ **Garibaldis**, 50. Jan.—März, sehr berühmte neue und sehr schätzbare Tafelfrucht 1. Rangs. P. C.

**Edelböhmer**, 103. Novbr.—Febr, einer der schönsten u. zartesten Rosenäpfel aus Tyrol; Baum bald und reichtragend. C.

**Jaquins-Apfel**, 319. Wtr.—Somm., grosser citronenart., delikater Apfel; neue Sorte von Boisbunel. C.

**Früh-A. von Rouen** (Rouennaise hative), 255. August, zieml. grosser, rundl., prachtvoll gefärbter, sehr edler Tafelapfel. C.

**Madame Hayez**, 301. Januar, neue Sorte von de Jonghe, sehr empfohlen. C.

**Parmäne, Schwarzenbachs** (Luc.), 98. Herbst, s. schöne gr. rothe Reinette von s. edlem Geschmack, s. fruchtbar. C.

**Pepping, de Jonghe's**, 387. Sehr edler Winter-Apfel für die Tafel; Baum tragbar und dauerhaft. C.

**Prinz Camill von Rohan** (d. J.), 178. Sehr fruchtbar. vorzügl. Winter-Tafelapfel; sehr zu empfehlen. C.

**Reinette, Arbingers rothe**, 0,100. Neue Sorte, sehr gute und tragbare Rothe Reinette, sehr zu empfehlen. P. C.

„ **Basiners** (de Jonghe), 185. Neue edle Sorte für den Winter, der Apfel sehr auffallend punktirt, ausserordentl. tragbar. Sp. C.

„ **von Bihorel**, 175. Febr.—April; schön gefärbte, mittelgrosse längliche Tafelfrucht 1. Ranges; Baum sehr fruchtbar. C.

„ **Casseler gelbe**, 378. Wtr., vorzüglicher, schöner, goldgelber Winter-Tafelapfel. Baum sehr fruchtbar. 1j. V.

„ **Etlins** (Luc.), 54. Wtr, schöne u. dauerh., sehr spät reifende Gold-Rein., B. dauerh. u. fruchtbar. (Ill. Mtsh. 1865) P. Sp. T. C.

- Reinette, Lucas'** (de Jonghe), 209. Neue sehr edle späte rothe Reinette; kleine plattrunde Frucht, ähnlich dem Königl. Kurzstiel; Baum sehr fruchtbar. P. C.
- „ **Neue Canada** (Surpasse-Reinette d'Angleterre) 500. Sehr grosser und vorzüglicher Winterapfel. C. Höchst. 1 fl. 12 kr.
- „ **Oberdiecks** (Luc.), 48. Wtr.—Mai, grosse u. schöne delikate Einfarbige Reinette; B. tragb. und von sehr schönem pyramidalem Wuchs; sehr zu empfehlen. P. Sp. T. C., starke 3jähr. Pyramiden und Spaliere 1 Thlr., 2jähr. 1 fl. 10 kr. C. 35 kr.
- „ **von Canada, Gestreifte**, 470. Prachtv. und der gewöhl. Canada-Rein an Güte u. Grösse gleicher A., ausgez. Tafelzierde. C.
- Rosenapfel, de Jonghe's**, 0,32. Kleiner recht guter edler Winterapfel, Januar—März. C.
- Taubenapfel, Lucas'**, 484. Ilbst, sehr zarter u. mürbfleischiger Tafelapfel. Baum schwachwüchsig, äusserst tragbar. C.
- Wageners Apfel** (Amerika), 437. Wtr.-Mai, unstreitig einer der edelsten, schönsten u. haltb. Rosenäpfel, s. zu empfehl. P. C.

### Aeltere Sorten.

- H. bezeichnet Hochstämme à 48 kr., hH. Halbhochstämme à 42 kr., P. Pyramiden, Sp. geformte Spalierbäume à 35 kr. bis 1 fl. 45 kr., T. Topfobstbäume à 35—48 kr., C. 1jähr. Veredlungen auf Johannis zu Cordons à 21 kr.
- Agatapfel, Purpurrother**, 56. Wtr, s. schöner u. g. Tafel- u. Markt.-A. für die meisten Obstlagen taugl, frb. H. hH. P. Sp. C.
- Alantapfel**, 21. Winter, sehr hübscher, äusserst fruchtbarer und feiner Taubenapfel; für alle Obstlagen tauglich. C.
- Amtmannsapfel**, 140. Herbst, schöner und grosser delikater Calvill, dem Gravensteiner ähnlich; sehr tragbar. C.
- Ananas-Apfel, Rother**, 468. Hbst, s. sch. rosenr. mittelgr. s. zartfl. Rosen-A. B. wächst stark u. blüht spät. H. hH. P. C.
- Api, Kleiner**, 181. Wtr.—Somm, Kleiner s. schöner Zier-A. für die Tafel, B. v. gedrängtem Wuchs, sehr reichtragend. H. T. C.
- „ **Stern-**, 239. Wtr., s. schön und merkw. geformter, ziemlich guter später Wtr.-A., Zierfr.; der B. mittelgr, trägt reichl. C.
- Astracan, Rother**, 308. Juli, Aug., s. schöngefärb. recht guter Taf.- u. gesuchter Markt.-A.; B. s. starkw, dauerh. u. tragb. C.
- „ **Weisser**, 202. Juli, Aug., einer unserer frühesten, besten und tragbarsten Sommeräpfel; auch für raue Lagen. P. C.
- Baldwin**, 146. Wtr., schöner, grosser, zierlich gestreifter Tafelapfel aus Amerika; Baum reichtragend. C.
- Batullen-A.**, 158. Wtr., aus Siebenbürgen, gr., s. schön u. wohl-schm. Platt-A.; B. schöne Pyr. bildend, u. bald tragb. P. C. Sp.
- Bellefleur, Gelber** (Metzgers-A), 85. Vortreffl., grosser, gelber Winterapfel von sehr mässigem Wuchs, fruchtbar. H. C.
- Böhmer**, 102. Nov.—Febr., ausgez. schöner u. delikater Rosen-A. aus Tyrol. Der B. bald u. reichtr., für gute Lagen. H. hH. P. Sp.



- Bohn-Apfel, Grosser**, 171. Wtr.—Somm., s. schätzb. dauerb. Wirthschafts-A., der B. hochkr., s. fruchtbar u. dauerhaft. H. P.
- Boiken-Apfel**, 123. Jan.—Somm., ausgez. Wirthsch.- u. g. T.-A. Der B. trägt auch in ungünstigen Lagen bald u. reichl. H. hH. P. Sp.
- Borsdorfer, Cludius'**, 49. kleiner, s. guter u. schöner Tafel-A. Baum früh und volltragend; sehr zu empfehlen. H. hH. P. C.
- „ **Edel**-, 106. Nov.—Febr., bek. edler Tafel- u. Wirthsch.-A. 1. R, der B. nur in feuchtem, tiefgründigen Boden fruchtbar. H. hH. P.
- „ **Vollbrechts Herbst-** (Müschchen), 164. Sehr guter und tragbarer später Herbstapfel. C.
- „ **Zwiebel**-, 110. Nov.—Febr., sehr guter Winterapfel für Tafel und Most; Baum dauerhaft und sehr tragbar. H.
- Calvill, Gestreifter Herbst-**, 15. Wtr., vorzügl. Dezember-Apfel; der Baum nicht zärtlich. C.
- „ **Gestreifter, Winter-**, 170. Wtr., grosser, sehr guter Tafelapfel, für warme Gärten. C.
- „ **Hagewyler**, Herbst—Wtr., schöner und guter, reichgestreifter sehr fruchtbarer Tafelapfel. 1j. V.
- „ **Lütticher Ananas-**, 89. Nov.—Dez., mittelgrosser s. edler Tafelapfel. Baum gesund und fruchtbar. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Rother Herbst-**, 8. Oct., Nov., grosser dunkelrother, beim Landmann sehr beliebter Marktapfel, gut zum Dörren. H.
- „ **Rother Oster-**, 169. Wtr.—März, sehr grosser dunkelrother und sehr werthvoller Tafelapfel; Baum tragbar und gesund. C.
- „ **Rother Winter-**, 16. Sehr edler, äusserst delikater Winterapfel; Baum empfindlich, mässig tragbar. C.
- „ **St. Sauveur**, 376 Hbst., Wtr., sehr grosser, schöner u. guter Tafelapfel; Baum bald und reichtragend. H. P. C.
- „ **Schnee-**, 395. Wtr., weisser, grosser, edler Wintercalvill. Baum ziemlich kräftig und gesund. hH.
- „ **Weisser Winter-**, 17. Nov.—März, äusserst delikater edler T.-A., in gut. Lage u. lock. fruchtbar. Bod. s. einträgl. H. P. Sp. T. C.
- Cardinal, Blutrother**, 33. Wtr., gr., plattkugl. dunkelr. schön. A., f. den Markt u. den Oekonom, B. s. starkw. u. reichtrag. H.
- „ **Rother** (Breitling), 62. Grosser dunkelr. Apfel für Tafel und Oekonomie; Baum sehr gross und fruchtbar. H. hH.
- Caroline Auguste**, 74. Ende August, Sept., sehr schöner und feiner Rosenapfel, bald und reichtragend. H. hH. P. C.
- Carpentin**, Kleine Weinreinette, 134. Kleiner äusserst fruchtbarer Apfel für Tafel und Obstwein; B. nicht empfindlich. H. hH. P.
- Charlamovsky**, 206. Aug., grosser, schöner u. angenehm säuerlicher Rosenapfel; Baum sehr bald und reichtragend. H. C.
- Citronen-Apfel, Winter-**, 10. Dez.—Mai, gr., schön., s. haltb. W.-A. für Tafel u. Oekonomie. B. starkw., s. tragb. H. hH. P. Sp. C.
- Cusset-Apfel**, 316. Jan.—März. Mitteltgrosser sehr guter Winter-Apfel; sehr fruchtbar. P. C.
- Edelapfel, Gelber** (Golden nobel), 447. Wtr., prachtvoller, goldgelber, grosser früher Winterapfel. C.

- Edelrother**, 108. Wtr., s. schön. mittgr. Taubenapfel aus Tyrol v. delik. Geschm.; d B. kräft. fruchtb, f. gute Lagen. H. hH. P. Sp. C.
- Eiserapfel**, **Rother**, 400. Guter, sehr haltbarer, mittelgrosser Winterapfel, B. sehr starkwüchsig und sehr fruchtb. hH. P.
- Emilie Müller**, 402. Wtr., s. edle, mittelgr. einf. Reinette. Baum s. schönwachsend, jährlich u. reichtragend, nicht empfindlich. C.
- Fleiner**, **Kleiner**, 176. Wtr., sehr guter und beliebter Winter-, Tafel- und Mostapfel; Baum sehr tragbar. H. P.
- „ **Königs-**, 67. Hbst., s. gross u. prachtvoll gefärbt, gut; Baum von sehr schönem Wuchs, bald tragbar. hH. P. T. C.
- Generalsgeschenk** (Cadeau du General), 481. Oct. Nov., sehr grosser guter Rambour; Baum voll- und baldtragend. H. Sp. C.
- Gewürzapfel**, **Sommer-**, 1. Juli, Aug., s. reichtragender, recht guter Frühapfel für Gärten, auch für rauhe Lagen. hH. P. Sp.
- Gloria Mundi**, 332. Wtr., sehr grosser, schöner und guter Apfel für Tafel und Küche; Baum sehr fruchtbar. H. C.
- Goldapfel**, **Gefleckter**, 225. Grosser, plattrunder, schöner und guter Winterapfel; Baum fruchtbar. C.
- Goldzeugapfel**, 73. Wtr.—Frühj., vortreffl. Apfel f. die Tafel u. Most; tragb. u. schön, überall gedeihender Baum. H. hH. P. C.
- Gravensteiner**, 14. Sept.—Nov., s. delik. u. schön A., f. Tafel u. Oekonomie. B. s. tragbar, will guten Boden. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Rother**, 226. Herbst; eine sehr gute Abart des vorigen, von sehr schönem Colorit. H. hH. C.
- Grünling**, **Northern**, 264. Hält über 1 Jahr, vorzügl., wenn auch unansehnlicher Tafel- u. Wirthschaftsapfel; B. s. fruchtbar. T. C.
- Gulderling**, **Marienwerder**, 3. Hbst.—Wtr., schön., mittelgr., delik. haltb. Apfel, s. z. empf. B. s. dauerh. u. fruchtb. H. hH. P. Sp.
- Hausmütterchen**, 261. Wtr. Ungemein grosser und schöner Rambour; trägt gut. C.
- Hawthornden-Apfel**, 265. Herbst, sehr schöner fast weisser grosser Apfel für Tafel und Küche; Baum sehr fruchtbar. C.
- Herbstapfel**, **Cludius'**, 68. Hbst., mittelgr., zugespitzter, sehr mürbfleisch. guter Tafelapfel. B. bald und reichtragend. H. P. Sp.
- Himbeer-Apfel**, **Liefländer**, 385. August, sehr zarter, milchweisser, sanft colorirter Sommer-Rosenapfel. T. C.
- Himbeer-Apfel**, **Oberländer**, 426. Wtr., sehr edler, grosser, dunkelrother Calvill, dauerhaft in rauhen Lagen. C.
- Jakob Lebel**, 304. Winter, sehr grosser, schöner und guter Rambour; Baum sehr kräftig, tragbar. H. T. C.
- Jansen van Welten**, 373. Wtr., sehr schöner edler reinettenartiger Rosenapfel für die Tafel; sehr tragbar. C.
- Kaiser Alexander**, 208. Oct., Nov., sehr grosser, schöner und guter Rambour. B. bald u. reichtragend, liebt etwas trockenen Stand und Schutz. H. hH. P. Sp. T. C.
- Kant-A.**, **Danziger**, 60. (Calvillart, Wtr.-Rosenapfel), Hbst., Wtr., gr. dunkelr. T.- u. Wirthsch.-A., vorzüglich. H. hH. P. Sp.
- Kaupanger**, 132. Wtr., aus Norwegen stammende vortreffl. sehr schöne Rothe Rein. B. s. kräftig wachsend, tragbar. P. T. C.

- Kienles-Apfel**, 43. (Wttbg.) Aug., Sept., kleiner vorz. Weinapfel, der Baum sehr gross und äusserst fruchtbar. H. hH. P.
- Königin Luisen-Apfel**, 173. Hbst., s. schön. und recht guter Tafel- u. Wirthschaftsapfel. B. schönw. und reichtr. hH. P. C.
- Königs-Apfel, Mecklenburger**, 189. Wtr., grosser, schöner und edler Calvill; Baum dauerhaft und sehr fruchtbar. C.
- Königs-Apfel von Jersey**, 234. Nov.—Jan, mittelgr., schöner und guter Tafel- und Wirthschaftsapfel; Baum sehr tragbar. C.
- Köstlicher von Kew**, 365. Wtr., kleiner oft mittelgr., schöner fein säuerl. Dessertapfel; B. von gedrungenem Wuchs, reichtr. C.
- Köstlichster**, 109. Hbst., Wtr., s. schöner u. delik. Rosenapfel, mit schmelzendem Fleisch; für sehr gute Lagen. H. hH. P. Sp. C.
- Kurzstiel, Grauer**, 139. Wtr., allgemein geschätzter Tafel- und Weinapfel; B. sehr dauerhaft und reichtragend. H. hH. Sp. P.
- „ **Königlicher**, 147. Wtr.—Sommer, edle, schöne, plattrunde Gold-Reinette. Baum sehr tragbar, spätblühend. H. P. Sp. C.
- Langstiel, Kleiner**, 186. Hbst, Wtr., kleiner, sehr schöner und guter Tafel- und Weinapfel; Baum pyramidal, trägt reichlich. H. hH. P. Sp. T. C.
- Leckerbissen**, 371. Dezbr., Januar, äusserst schöner und guter kleiner Tafelapfel; Baum früh und reichtragend. C.
- Loskrieger** (Champagner-Rein.), 78. Dez.—Juli, schöner plattrunder guter Gulderling; Baum sehr fruchtbar. H. hH. P. Sp. C.
- Luiken-Apfel**, 160. Hbst, Wtr., schöne, lebhaft gestreifte Frucht, gut zum Essen, ausgezeichnet zum Most; reichtragend. H. hH. P.
- Margarethen-Apfel, Früher**, 348. Anfang August, s. guter früher Tafelapfel. Baum ungemein volltragend. C.
- Matapfel, Brauner**, 167. Wtr.—Somm., trübr. fast schwarzer Streifling v. angen. säuerl. Geschm., vorz. zu Obstwein; reichtr. H.
- Morgenduftapfel**, 275. Wtr, sehr schöner, grosser, guter Tafel- und Wirthschaftsapfel; Baum sehr volltragend. H.
- Nonpareil, Braddicks**, 270 Wtr., mittelgr., flachr., s. schöne edle Einf. R. v. delik. Geschm. B. v. gedr. Wuchs, s. fruchtb. C.
- „ **Früher**, 25. Hbst, Wtr., s. gute kleine einf. Rein. B. schönw. und tragbar, gibt schöne Pyramiden. H. hH. P. Sp. C.
- Párisapfel**, 187. (aus Siebenbürgen), sehr schöner haltbarer Wtr.-Apfel von eigenthümlichem Geschmack. (Mtsh. 1866 Sept.) C.
- Farmäne, Adams'**, 460. Wtr., sehr haltbarer guter Winterapfel, zu den Gold-Reinetten gehörig; Baum sehr tragbar. C.
- „ **Claygate**, 280. Dezember.—März, sehr gute und schöne Gold-Reinette; Baum sehr tragbar. T. C.
- „ **Herefordshire**, 83. Wtr., vortreffliche Gold-Reinette. Baum sehr tragbar und gar nicht empfindlich. H. hH. P. C.
- „ **Scharlachrothe**, 5. Hbst., schöner, mittelgrosser, reichtragender Tafel- und Marktapfel. C.
- „ **Sommer-**, 215. (Birn-Reinette), August, Sept., vorzügl. mürbfleischiger Sommerapfel; Baum nicht empfindlich. H. hH.
- „ **Staaten-**, 331. Wtr.—Mai, grosser sehr schätzbarer Tafel- und Weinapfel; Baum sehr tragbar und dauerhaft. Sp. C.



- Parmäne, Winter-Gold-**, 154. Hbst., Wtr., herrl. Frucht, bald und reichlich tragend, Taf.- u. Marktbst 1. R. H. hH. P. Sp. T. C.
- Pepping, Deutscher Gold-**, 38. Wtr., kleiner äusserst schätzbar. Tafelapfel; der Baum sehr schönwachsend und tragbar. P. C.
- „ **Downton-**, 300. Wtr., kl., sehr hübscher u. delik. Goldpepping. Baum von sehr mässigem Wuchs und äusserst fruchtbar. hH. P. C.
- „ **Hörlins**, 80. Wtr., kl., sehr edler Tafel- und Weinapfel. Der Baum bildet schöne Pyramiden und trägt gerne. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Hughes Gold-**, 90. Nov.—Jan., sehr tragbar, angenehm säuerl. Tafel- und Mostapfel; Baum dauerhaft. C
- „ **Marmorirter Sommer-**, 101. Sept., Oct., mittelgr., schöner dunkelr. guter Apfel. B. starkw., s. fruchtbar u. dauerh. hH. P. Sp.
- „ **Oelkofer**, 462. Wtr., kleiner delikater Winterapfel. Baum sehr dauerhaft und sehr tragbar, gut zu Obstwein. P. C.
- „ **Parkers**, 142. Wtr., sehr gute und haltbare Graue Reinette. B. reichlich tragend, dauerhaft, s. gut zu Most. H. hH. P. C.
- „ **Ribston-**, 157. Wtr., vortreffliche grosse und schöne Gold-Rein., etwas frühblühend, aber schönw. und tragbar. hH. P. Sp. C.
- „ **Scharlach-**, 46. August, sehr schöner und ungemein reichtragender, delikater früher Rosenapfel. C.
- „ **Sulinger**, 37. Winter, sehr edler und schöner, mittelgrosser Winter-Tafelapfel; Baum sehr fruchtbar. C.
- Pigeon, Neuer englischer**, 380. Wtr., wunderschöner, grosser, dunkel violettrother Taubenapfel; Baum gerntragend. C.
- Pojnickapfel**, 298. Wtr.—Sommer, aus Siebenbürgen, s. grosse, schöne und sehr gute Rambour-Reinette. Baum von sehr starkem Wuchs und sehr tragbar. H. hH. P. Sp. C.
- Postoph, Winter-**, 28. Dez.—Mai, gr., trübr. guter A. für Tafel und Oekonomie. B. sehr dauerhaft und tragbar. H. hH. P. Sp.
- Prinzenapfel**, 299. Hbst., gr., schöner, walzenf., gut. Schlott.-A., B. starkw., dauerhaft, spätblühend und tragbar. P. Sp. T. C.
- Prinz Nikolaus von Nassau**, 45 Wtr., s. schöner mittelgr. Pigeon von vorzügl. Qualität; B. s. kräft. u. s. tragbar. P. T. C.
- Rabau, Sommer-**, 168. Sept., Oct., sch. gestr. g. T.- u. Wthsch.-A. Baum flachkronig, sehr bald und fast jährlich tragbar. hH. Sp.
- Rambour, Rother Winter-**, 96. Sehr grosser, dunkelrother, guter Winterapfel für Tafel und Haushalt. C.
- Reinette, Ananas-**, 303. Wtr., vortr. u. s. schöner Dezemberapfel. Der B. wächst s. gedr., trägt b. u. reich, will guten Boden. P. T. C.
- „ **Baumanns**, 350. Wtr.—Som., gr., s. schöner del. Winterapfel, schätzbar für den Obstmarkt. Baum sehr fruchtbar. H. C.
- „ **von Breda**, 99. Wtr., eine der besten Einfarbigen Reinetten. Der Baum kräftig, gesund, tragbar. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Bretagner**, 156. Nov.—März, sehr schöne und delikate, ungemein fruchtbare rothe Reinette. C.
- „ **Burchardts-**, 318. Wtr., schön gezeichneter, ziemlich grosser delikater Winterapfel; Baum sehr fruchtbar. T. C.
- „ **von Canada** (Par. Ramb.-Rein.), 82. Wtr.—Mai, einer der schätzbar. Tafel- und Wirthschafts-A. B. s. tragbar. H. hH. P. Sp. C.



- Reinette von Canada, Graue, 77.** Sehr schöne und gute Graue Reinette für Tafel und Oekonomie; s. tragbar. H.
- „ **Carmeliter, 121.** Wtr., vorzügl. edler Tafelapfel, auch zu Most s. gut; B. von mässigem Wuchs, s. tragb. H. hH. P. T. C.
- „ **Chinesische, 63.** Sehr schöne und gute dauerhafte Gold-Reinette; Baum sehr tragbar. C.
- „ **Crede's Quitten-, 339.** Sehr schöner und guter später Winterapfel für Tafel und Markt, Baum s. fruchtbar. T. C.
- „ **von Damason, 143.** Wtr., grosser, guter und sehr schöner Lederapfel. Baum rundkronig, sehr fruchtbar. H. hH. P. Sp.
- „ **Dietzer Gold-, 366.** Dez.—Febr., mittelgr., schön gestr. Gold-Reinette. B. raschwachsend, hochgehend, fruchtb. C.
- „ **Edel-, 92.** Wtr., s. delik. u. guttragender Tafelapfel. Der B. verlangt gute Lage und kräftigen Boden. H. hH. P. C.
- „ **Englische Spital-, 141.** Wtr., vorz. s. edl. Tafelapfel, auch zu Obstwein vortr.; B. mittelgr., reichtragend. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Fromms Gold-, 12.** (Doppelter Borsdorfer), schöner und grosser s. guter T.- u. Wirthschaftsapfel. B. fruchtb. H. C.
- „ **Gäsdonker, 91.** Wt.—Mai, kleiner, s. delik. Desert- u. Most-Apfel; starkwüchsig und äusserst tragbar. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Gehrings-, 119.** Wtr., grosse, schöne edle Rambour-Rein. Baum fruchtbar, gesund und dauerhaft. H. hH.
- „ **Glanz-, 86.** Wtr.—Mai, s. schöner, kleiner und recht guter Taf. u. Wirthschaftsapfel; B. spätblühend, s. tragb. H. hH. P.
- „ **Goldgelbe Sommer-, 66.** Sept., Oct., mittelgrosser, ziemlich guter Tafel- und sehr guter Mostapfel, spätblühend, für rauhe Lagen sehr geeignet. H. hH. P. Sp.
- „ **Gold-, von Blenheim, 277.** Wtr., s. gr. prachtvoller und delik. A. B. s. kräft. wachs., trägt bald u. reich. H. hH. P. C.
- „ **von Gomond, 449.** Hbst., Wtr., s. grosser, schöner Tafel-Apfel; Baum sehr tragbar. P. C.
- „ **Graue, französische, 144.** Wtr., s. grosser u. allgemein geschätzt. T. u. Weinapfel, B. dauerh., s. tragb. f. rauhe Lag. H. C.
- „ **Graue Herbst-, 18.** Nov., Dez., s. schätzb., auch für rauhe Lagen zu empfehlende, s. fruchtb. Graue Rein. H. hH. Sp. C.
- „ **Grosse Casseler, 149.** Hält 1 J., gr., schöne Gold-Rein. B. ungemein fruchtb., ausgez. Mostapfel. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Grüne (Nonpareil), 95.** Wtr., s. delikate mittelgr. Frucht. B. v. mässigem Wuchs, s. tragb., auch zu Obstw. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Harberts, 401.** Wtr., s. gr., schöne edle Gold-Rein. B. von sehr kräftigem Wuchs, dauerh. und sehr tragbar. C.
- „ **Hoya'sche Gold-, 41.** Wtr., kleiner, s. schöner, rothgestr. edler Tafelapfel; Baum gesund und fruchtbar. H. hH. P. T. C.
- „ **Kräuter, 126.** Wtr., sehr edle, mittelgr., etwas düster aussehende Rothe Reinette. Hochgehender Wuchs, tragb. H. hH.
- „ **Landberger, 26.** Wtr., mittelgr., schöner u. guter Tafel- und Wirthschaftsapfel. B. s. schönw., äusserst fruchtbar. C.
- „ **von Lestre, Wtr.—Mai, mittelgrosse, einfarbige, sehr gute Reinette.** C.

- Reinette, Luxemburger**, 227. Wtr.—Somm., gr., schöne, gute gelbgrüne Rambour-Rein. B. s. dauerhaft u. tragb. H. hH. P. C.
- „ **von Middelburg**, 384. Wtr., mittelgr., längliche reingelbe, delikate Frucht; Baum starkwüchsig, sehr fruchtbar. C.
- „ **van Mons'**, 148. Winter, köstlicher Desertapfel. Der Baum verlangt guten, warmen Stand. C.
- „ **von Montmorency**, 6. Wtr.-Somm., grosser, schöngefärbter Tafel- u. Wirthschaftsapfel; Baum gross, dauerhaft. T. C.
- „ **Muscat-**, 113. Wtr., ausgez. guter, mittelgr. Tafel- u. Wein-A.; B. s. tragb., wird nicht gr., bes. in mildem Lehmb. hH. P. C.
- „ **Muskirte, gelbe**, Wtr., mittelgrosser, schöner und delik. Winterapfel für rauhe Lagen, sehr tragbar. C.
- „ **von Orleans**, 152. Wtr., ausgez. edle und schöne Gold-R. B. mittelgross, trägt reich, will guten Stand. hH. P. Sp. T. C.
- „ **Osnabrücker**, 486. Winter, grosse, schöne und gute gestreifte Graue Reinette. Baum sehr dauerhaft und reichtragend, breitkronig. hH. Sp. C.
- „ **Pfingst-**, 410. Wtr.—Somm., gute, haltbare Desertfrucht. Baum von schönem Wuchs, sehr fruchtbar. C.
- „ **Röthliche**, 124. Wtr., delikater grosser Apfel; Baum sehr starkwüchsig, fruchtbar, in der Jugend etwas empfindlich. C.
- „ **Schmidbergers**, 346. Wtr., lachend schöne, gute Frucht für Tafel und Most; Baum sehr tragbar. P. C.
- „ **Siegende**, 44. Winter, sehr schöne, der Orleans-Reinette ähnliche, vortreffliche Gold-Reinette. T. C.
- „ **von Sergvliet**, 94. Wtr., sehr gr., grüne gute Tafel- und Wirthschaftsfrucht; B. sehr gross, sehr tragbar. H. hH. C.
- „ **Thouins**, 409. Wtr.—Mai, mittelgrosse, einfarbige Reinette, sehr gut; Baum äusserst tragbar. T. C.
- „ **Weidners Gold-**, 150. Schöne, aus der Orleans entstandene Frucht; B. schönwüchsig und tragbar. H. hH. P. Sp. C.
- „ **Weisse Wachs-**, 65. Hbst., mittelgrosser guter Tafel- und Weinapfel; B. spätblühend, dauerhaft und tragb. hH. P. Sp.
- „ **Woltmanns**, 87. Hbst., Wtr., schön gef. grosser sehr edler Tafel- u. Weinapfel; B. s. dauerh. und tragb. H. hH. P. C. T.
- Richard Gelber**, 88. Hbst., Wtr., gr., s. edler würz. Tafelapfel, bes. f. den Norden s. geeignet; Wuchsmässig, tragb. H. hH. P. C.
- Römer-A., Gestreifter**, 29. (Pomm. Krummstiel), Wtr., Som. Guter, mittelgrosser, s. dauerhafter Wirthschaftsapfel. H. hH.
- Rosen-A., Schillers**, 7. Sept., Okt., gross, schön und gut; B. starkwüchsig und fruchtbar, neue Sorte. H. hH. P. C.
- Rosen-A., Virginischer**, 118. Aug., einer d. früh. u. besten S.-A., B. v. s. kräft. Wuchs u. starker Belaub. H. hH. P. Sp. C.
- Rosenhäger, Schwedischer**, 212. Hbst., Wtr., gr. schöner und guter Rosenapfel; Baum sehr dauerhaft. P. C.
- Schicken-A.**, 320. Wtr., hält 1 Jahr, sehr guter Weinapfel, spätblühender, dauerhafter Baum. H. P.
- Schöner von Havre**, 412. Hbst., s. schöner dunkelblutrother guter Tafel- und Marktapfel. Baum sehr tragbar. H. C.

- Sondersgleichen, Langtons**; 105. Sept., Oct., gr. schöne angen. säuerl. Rothe R. B. f. u. s. tragb., f. r. Lag. H. hH. P. C.
- St. Germainapfel**; 496. Aug., Sept., schöner und guter sehr früher Apfel für den Obstmarkt. (Mtsh. 1865. Nr. 1) T. C.
- Spitz-A., Müllers**; 445. Wtr.—Somm., s. schöner rothback. guter Winter-A; Baum sehr dauerhaft und tragbar. C.
- Stettiner, Gelber Herbst-**; 403. Nov., Dec., schöner, goldgelber, vorzüglicher früher Winter-A. Baum s. fruchtbar. H.
- Taffet-A., Spätblühender**; 198. Hbst., B. s. starkw., spätbl. kl. A. 2. R., vorz. nur f. wirthsch. Zwecke; s. tragb. H. hH. P.
- „ **Weisser Winter-**, 295. Hbst., Wtr., kl., schöner angen. säuerl. Tafel- u. Mostapfel; B. schönw., dauerh. u. s. tragb. H.
- Tauben-A., Rother Winter-**, 201. Vorz. feiner Winterapfel für die Tafel; B. nicht gross, sehr volltragend. P. Sp. T. C.
- Tiefputzer, Rother**, 130. Wtr., hält 1 J., s. guter mittelgr. Tafel- u. Weinapfel; B. dauerh., spätblühend, reichtr. H. hH.
- Wellington**, 259. Wtr.—Juli, s. schöner u. gegen d. Som. hin recht g. T.-A., vorz. z. Obstw., B. starkw. u. s. tragb. H. hH. P. Sp.

## 2. Birnen.

### Tafelbirnen.

Neue und wenig bekannte Sorten.

Von diesen werden 1jähr. Veredlungen auf Wildling (1j. V.) und solche auf Quitte (C.), soweit nicht besondere Preise festgestellt sind, zu 42 kr. = 12 sgr., Topf- oder Zwergbäume (T.) zu 48 kr. und 2j. Pyr. (P.) zu 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. abgegeben.

- Adolph Fouquet**, 404. Oct., Nov., mittelgr., ovale, s. delikate Tafelb.; B. kräftig, schöne Pyramiden bildend. P. 1j. V.
- Andenken an den Congress**, 118. (Souvenir du Congress Morel 1867.) Illustr. Monatsh. 1868. S. 66. Illustr. Gartenztg. 1868. Aprilheft. Ganz neue, von Morel in Lyon erzogene u. 1867 in den Handel gebrachte ganz ausgezeichnet. Sorte. Der B. wächst sehr kräftig und hat einen sehr schönen pyramidalen Wuchs. Die s. grosse Frucht ist auf der Sonnenseite schön carminroth auf gelber Grundfarbe. Das Fleisch ist weiss, safr., halbschmelzend, fein parfümirt, ähnlich einer William, mit der sie in Form, Grösse und Geschmack etwas Aehnlichkeit hat. Sie reift Aug.—Sept. und hält sich 5—6 Wochen. Diese neue Frucht, eine der schönsten und grössten Birnen, erhielt auf der internationalen Ausstellung zu Paris den 1. Preis. 1j. Veredlung 1 fl. 45 kr., 2j. Pyramiden 2 fl. 30 kr., Edelreiser das Stück 42 kr. = 12 sgr.
- Bergamotte, Huyshes**, 338. Sämling von der Marie Louise, mittelgross, Fleisch vollkommen schmelzend von 1. Qualität. B. sehr dauerhaft, starkwachsend. 1j. V. 56 kr.

- Bergamotte von Jodoigne**, 259. Kleine sehr gute Winterbirn; Baum äusserst fruchtbar. P. Sp. C.
- Bronce d'Enghien** (de Jonghe), 102. Mittelgr. bis grosse ganz schmelz., s. zu empf. Febrb. B. mittelst. wachs., fruchtbar. 1j. V.
- Butterbirn de Jonghe's**, Beurre de Jonghe, Gambier, 1. mittgr. dickbauchige, ganz schmelzende edle Dezemberbirn. B starkwachsend, sehr fruchtbar. 1j. V. 56 kr., P. 1 fl. 10 kr.
- „ **Van Geerts**, 37. Gr. biss. s. grosse schön gef. Oct.—Novbrb. von delikatem, ganz schmelzendem, s. saftreichem Fleische. Baum kräftig und sehr fruchtbar. C. 56 kr. P. 1 fl. 10 kr.
- „ **von Ghelin**, 147. Baum kräftig, sehr edle, grosse Novbr. bis Dezemberbirn. P. C.
- „ **von Naghin**, (Beurré de Naghin), 84. April, eine der vorzüglichsten Winterbirnen. 1j. V. 56 kr.
- „ **Payens** (Bré Payen, Boisb.), 357. Sept., fast mittelgr., längl., sehr vorzügliche Tafelb.; B. s. kräftig und sehr tragb. P. C.
- „ **von Spaë**, 354. Grosse u. s. grosse abgestumpft kegelförm. s. schön geb. Oktbrbrn. v. s. feinem, saft., angen. parf. Geschm. B. starkw., dauerh. u. s. fruchtbar. P. 1 fl. 30., C. 56 kr.
- Charli Basiner**, de Jonghe; 345. mittelgrosse, sehr gute Octoberbirn; Baum von sehr kräftigem Wuchse. P. 1j. V.
- Clapps Favorite**; 303. Grosse, sehr schöne, ausserordentlich fruchtbar und starkwachsende Augustbirn. 1j. V.
- Colmar de Jonghe's**, 346. s. kräftiger, schöner Baum; grosse, weinigsüsse, gewürzte September—Octoberbirn. 1j. V.
- Erzbischof Sibour** (Greg.) 226; Nov., s. vorz., stark gew., mittelgr. Tafelb., Wuchs schwächig und etwas hängend. P.
- Eugen Malsin** (Gregoire), 377.; Ganz neue, mittelgr., rostf. Winterbirn von ausgez. Güte und Fruchtbark. 1j. V. 56 kr.
- Felgenbirn, Grosse**, La grosse Figue, de Jonghe; 183. grosse, längliche, ausserordentl. fruchtbar. Dezember—Januarbirn von sehr edlem Geschmack; Baum sehr kräftig. 1j. V.
- Flaschenbirn, Boisbunel's**; Calebasse Boisbunel (Boisbunel 1866); Ganz neue, längl., mittelgr., schöne u. ausgez. gute Febr. bis Märzbr. Baum s. starktr. u. s. fruchtbar. 1j. V., 1 fl. 10.
- Frühbirn von Jodoigne**, Precose de Jodoigne (Gregoire); 464. Sehr frühe, schon Anfangs Juli reifende, kaum mittelgrosse Sommerbirn. Frucht I. Qualität., 1j. V.
- Gerardine, la** (Gregoire); 353. Mittelgrosse, sehr gute, saft. November—Decemberbr. Baum mittelst., s. fruchtbar. P. 1j. V.
- Gute Therese**, (Bonne Thérèse); 407. Oct., Nov., mittelgrosse, gute, delicate Herbstbirn. P. Sp. C.
- Herzog von Morny**, Duc de Morny, (Boisbunel 1868); 437. Ganz n., gr., in Form und Farbe der Hardempont ähnliche Winterfr., Fleisch s. f., halbschm., von erhab. etwas zusammenziehendem Geschm.; Baum kräft. u. fruchtbar. 1j. V. 1 fl. 10.
- Huyshe's Victoria**, 333. Nov., Dez., ausgezeichnete aus England eingeführte Tafelbirn. 1j. V. 56 kr.



- Jean Baptiste de Diste**, 492. s. edle, grosse, späte Wtrbrn., März—April; Baum fruchtbar. und dauerh. 1j. V. C. 56 kr.
- Incomparable de Beaurains**, 391. Vortreffliche von Beaurains; Novbr., sehr grosse, saftige, feinschmelzende Tafelbirn; Baum kräftig, sehr fruchtbar. 1j. V.
- Iris Gregoire**, 371. Dez., Jan., mittelgr., bauchig-kegelförmig, Frucht 1. Ranges, sehr gut, Baum fruchtbar. P. Sp.
- Julius Blaise**, 291. Oct., Nov., gute, mittelgr. Tafelb. P. Sp. C.
- Madame Favre** (Perrier); 476. grosse, rund-kreiselförmige, ausgezeich. edle Frucht; Aug.; B. s. stark u. s. fruchtbar. P. C.
- „**Treyve**, 309. September, grosse, gelbgrüne, rundliche Tafelbirn von sehr delikatem Geschmack, sehr tragbar. P. Sp. C.
- Maibirn, de Jonghe's**, (Besi de Mai); 52. Mai, grosse, edle, sehr späte Winterbirn, nur für warme Lagen geeignet. P. Sp. C.
- Marie Guise**, 320. März, April, vorzügliche, s. grosse Winterbirn; Baum sehr schön wachsend und fruchtbar. P. C. Sp.
- Marschall Vaillant**, (Boisbunel 1866); 493. Grosse u. s. gr. der Beurré Diel in Form ähnl. Frucht; Fleisch fein, schmelz., gezuck., von erhabenem Geschmack; Reifzeit Januar—März, Baum sehr kräftig wachsend und fruchtbar. 1j. V. 1 fl. 10.
- Minot Jean Marie**, (Gregoire) 427. Mittelgr., s. safr., ganz schmelzende Novemberbirn von sehr hoher Güte. 1j. V.
- Monchallard**, 374. Aug., Sept., zieml. grosse, abgestutzt längl., sehr edle Tafelbirn; Baum schönwüchsig und fruchtbar. P. C.
- Olivier de Serres**, (Boisb.); 442. Febr., März, ziemlich grosse, stumpf-kreiselförmige, ganz vortreffl. Tafelbirn; Baum kräftig und sehr fruchtbar. P. Sp. C.
- Präsident Deboutville**, 437. Jan. u. Febr., bergamottförm. schmelz., süss-muskirte Winterb.; Baum kräftig, s. fruchtbar. C.
- Präsident Mas**, (Boisb.) 324. Grosse oder sehr grosse Birn, ähnl. d. Bachelier, v. I. Rang; Dez., Jan., der Baum ist zieml. kräftig u. fruchtbar. Diese neue Birn hat der Autor dem Präsident Mas, Herausg. d. „Verger“ gewid. 1j. V. auf Quitte 1 fl. 45.
- Prinz Napoleon**, (Boisbunel) 481. Mittelgr. u. gr. abgestumpft-kreiself., im März—April reif. Frucht, v. ganz ausserord. Güte. Fleisch f., schm., safr., v. erhab. Geschmack. Baum kräftig u. fruchtbar, bildet v. Natur s. sch. Pyram. P. 1 fl. 30., C. 1 fl. 10.
- Professor Henneau**, (Gregoire) 264. Grosse, länglich-ovale, rothb., ausgez. g. Nov.—Decbrb. Baum s. fruchtbar. 1j. V. 56 kr.
- Schöne von Fiquier**, (Belle de Fiquier) 295. Gute bis sehr gute Dezember—Januarbirn. 1j. V. 56 kr.
- Schwesternbin, Gregoire's**, (Soeur Gregoire) 286. Grosse rauhschalige, kreiselförmige, sehr empfehlenswerthe Frucht, von ganz schmelzendem, wenig gezuckertem, erhabenem Geschm., Baum starkw. u. fruchtbar. Reife Dec.—Jan. P. Sp. C.
- Späte von Toulouse**, (Duchesse d'hiver) 500. Febr.—Mai, sehr grosse, einer Duchesse d'Angoulême ähnliche, späte Winter-tafelbirn, gut; Baum sehr fruchtbar und starkwüchsig; für warme Lagen. P. Sp. C.

**Siebenbürgerin**, La Transsylvanienne, (Gregoire); 486. Mittelgr. u. gr. Septbrn., allererst. Rangs. B. kräft. u. s. fruchtbar. P. Sp. C.

Aeltere oder bekanntere Sorten.

**H.** bez. Hochstämme à 56 kr. = 16 Ngr., **hH.** Halbhochstämme à 48 kr., **P.** Pyramiden à 35 kr. — 1 fl. 24 kr., **T.** 2j. Zwergb. oder Topfb. à 48 kr., **Sp.** Spalierb. à 35 kr. bis 1 fl. 45 kr., **1j.** **V.** einjährige Veredlungen auf Wildling à 24 Lr., **C.** solche auf Quitte zu Cordons à 24 kr.

**Alexander Bivort**, Diels; 424. Mittलगrosse, grüne, stumpfkreiselförm. Tafelb., sehr fruchtbar. H. P. C.

**Alexandrine Douillard**, 413. zieml. gr. schöne, birnf. Nov.-B., s. g. u. eine Zierde f. d. T.; d. B. ist s. fruchtbar. P. Sp. C.

**Andenken an Favre**, (Souvenir Favre); 475. Oct., Dezemb., mittelgr., s. delik. Tafelb.; B. kräft. u. reichtragend. P. C.

**Amandine von Rouen**, (Boisb.); 454. Oct., mittelgr., länglichbauch. Tafelb. 1. Ranges; B. mäss. wachs., s. tragbar. P. Sp.

**Argenson, Muskirte**, (Passe Colmar musquée); 86. s. edle, stark mittelgr. Dezemberb., Baum kräftig u. tragbar. P. Sp.

**Bergamotte, Esperens**, 461. mittelgr., rundl., grüngelbe, graupunkt., vorzügliche Frühjahrsb.; schönw. s. tragbar. H. P. Sp. T. C.

**Birn von Tongre**, (de Tongre); 485; grosse, oft s. grosse, dunkelcarminr., gelbgerost, delik. Oktbrb. B. s. fruchtbar. P. Sp.

**Butterbirn, Albrets**, (Beurré d'Albret); 410. schöne, längliche, ziemlich grosse, berostete, sehr delikate Octoberbirn; der Baum ist bald und reichlich tragbar. P. Sp.

„ **Amanlis**, 282 gr. graugrüne, etwas berost. Sept.-B. von gut gewürzh. Geschmack. Baum stark u. s. fruchtbar. H. P. Sp. C.

„ **Bacheliers**, 361. s. grosse, dickb. Nov.—Dezemberbirn v. ausgez. Güte; Baum sehr fruchtbar. P. Sp. C.

„ **Blumenbachs** (Soldat Laboureur); 217. zieml. gr., längl., gelbe, stark. rost. punkt., s. edle Dezemberb. H. P. Sp. C.

„ **Broncirte**, 355. Nov., Decbr., mittलगrosse, eiförmige, sehr edle Tafelbirn; Baum sehr tragbar. H.

„ **Capiaumonts Herbst**, 63. vortreffl., gewürzh., st. mittelgr., gelb rostige Herbstbirn. H. P. Sp. C.

„ **Colomas Herbst**, 64. sehr delikate, gr. längl. Herbstbirn; Baum schöne Pyramide bildend, sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.

„ **Delfosse's**, (Philipp Delfosse); 254. mittलगrosse, sehr edle Oct.—Novemberb.; B. lebhaft wachs., sehr fruchtbar. P. C.

„ **Delpierre's**, 340. Sept., grosse bis sehr grosse, schmelzende Frucht; Baum kräftig, sehr fruchtbar. P. 1j. V.

„ **Diels**, 74. sehr grosse, hellgr., stark punktirte, delik. Wtrb.; der Baum dauerhaft und reichtragend. H. P. Sp. C.

„ **Englische Sommer**-, 22. Sept., zieml. gr., längl., grüne, rost. punkt., delik., späte Sommerb.; s. tragbar. H. P. C.

- Butterbirn, Esperens**, weinige, (Vineuse d'Espéren), 184. Oct., mittelgr., längl., röthl.-gelbe, sehr delikate Butterbirn. P. Sp.
- „ **Februar-**, (Bré de Février, Boish.); 146. Febr., März, sehr gute, spätreifende Wintertafelbirn. P.
- „ **Gellerts**, (= Hardys Butterbirn); 168. grosse, vortreffliche Herbsttafelbirn; s. zu empfehl. H. P. Sp. (siehe auch Hardys B.)
- „ **Giffards**, 383. mittelgr., längl. s. schöne, frühe Augustbirn von recht gutem Geschmack und sehr fruchtbar. H. P. Sp.
- „ **Graue Herbst-**, 61. bekannte vortreffliche Herbstbirn; der Baum starkwüchsig, sehr tragbar. H. P. Sp. C.
- „ **Grumkower**, 73. sehr grosse, beulige, grüne, schmelzende Hbstb.; der Baum s. dauerh., starkwüchs. u. reichtrag. P. Sp.
- „ **Hardenponte Winter-**, 43. vortreffliche, grosse Winterb.; sehr tragbarer und kräftiger Baum. H. P. Sp. T. C.
- „ **Hardys**, 168. Oct., grosse, längl., braunrost., s. gute Tafelb.; der Baum sehr starkwachsend, bald und reichtrag. H. P. Sp.
- „ **Hochfeine**, 376. ziemlich grosse, rund-eif., delikate Octoberb. der Baum volltragend und ziemlich fruchtbar. P. Sp. T. C.
- „ **Holzfarbige**, (Fondante de bois); 392. grosse, schöne, dick-eiförm., s. delik. Octoberb.; ist sehr ergiebig. H. P. Sp. T. C.
- „ **Lederbogens**, 247. Sept., Oct., neue, s. schöne, rund-eif., vortreffl. Tafelbirn; Baum s. tragb. und schönwüchsig. Sp. C.
- „ **Liegels Winter-**, 161. mittelgr., rundl., Herbst-Wtrb., s. gut; Baum schönwüchsig und reichtragend. P. Sp. C. T.
- „ **Luizet's**, 15. zieml. grosse, längl. Nov.—Dezemberbirn von sehr gutem Geschmack; Baum sehr fruchtbar. P.
- „ **Napoleons**, 69. äusserst saftreiche, delikate, grosse, hellgrüne Herbstb.; der B. schöne Pyram. bildend. H. P. Sp. C.
- „ **Six's**, 381. grosse, grüne, bauchig birnförm., vortreffl. Nov. bis Dezemberbirn; der Baum sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.
- „ **Weisse Herbst-**, 25. bekannte, vortreffliche Herbstbirn; Baum s. fruchtbar, verlangt feuchten, guten Boden. H. P. Sp. C.
- „ **Millets**, 188. Dez., Jan., kl. sehr edle, stumpfkegelf. Wtrb. Baum von mässigem Wuchs, fruchtbar. P. Sp.
- „ **von Nivelles**, 495. Jan.—Febr., zieml. grosse, prachtvoll gefärbte, sehr edle Winterbirn, starkw. u. tragb. P. Sp. C.
- „ **Sterkmanns**, (Belle alliance); 192. Dez., Jan., sehr schön gefärbte, gr., mittelgute Wtrb.; B. bald und reichtr. H. P. C.
- „ **Ulmer**, (Luc.); 97. delikate, mittelgrosse, eiförmige Octoberb.; Baum dauerh., sehr volltragend. H. hH. P. Sp. C.
- Chaumontel**, (Besi Chaumontel); 78. grosse, schön gef., delikate Wtrb.; der B. verl. warme Lage u. kräft. Boden. H. P. C.
- Clairgeau**, 472. s. grosse, wundersch., u. wohlgef. Nov.-B. von ausgesucht. Güte; d. B. bildet starkes Holz, ist bald und reichlich tragbar. H. P. Sp. C.
- Christenbirn, Williams**, 244. s. gr., schöne, gelbe, etw. geröth. delik. Sept.-B.; B. schöne Pyram. bildend, s. fruchtbar. H. P. Sp.
- Colmar, Arembergs**, 19. Nov. Dez., sehr grosse, schöne und gute Birn; der Baum starktreibend, sehr fruchtbar. H. P.



- Commissär Delmotte**, 60. Nov., Dez., grosse, schöne und sehr gute Frucht; Baum kräftig und fruchtbar. H. hH. P.
- Dechantsbirn**, Juli-, 270. kleine, schön gefärbte, s. gute, frühe Sommerb.; Baum schwachwüchsig, sehr fruchtbar. P. T. C. H.
- „ **Rothgraue** (Gansells Berg.); 29. vorzügl., reich gewürzte Herbstb.; Baum v. mäss. Stärke, dauerh. u. tragb. H. P. Sp.
- „ **Vereins-** (Doyenné du Comice); 186. October, November, s. schöne, zieml. gr., schmelz. Wtrb.; B. trägt mittelm. P. Sp. C.
- „ **Winter-** (Pentecôte); 232. Dez.—März, s. gr., rundl., sehr saftvolle Wtrb.; Baum kräftig, volltragend. H. P. Sp. T. C.
- Doctor Lenthier**, 332. sehr fruchtbare, edle Octoberbirn, zu den grünen Langbirnen gehörig.
- Edelcrasanne**, (Passe Crasanne); 98. Dezember, März. grosse, plattrunde, sehr edle Bergamotte; Baum schönwüchsig, bald tragbar, sehr schön belaubt. P. Sp. C.
- Eier- oder Bestebirn**, 109. bekannte und sehr beliebte, kleine Sommertafelbirn; Baum sehr fruchtbar. H.
- Erzbischof Hons**, 163 vortreffl., fast mittelgr. Sommer-Rousselet (August); Baum starkwüchsig, s. fruchtbar. H. P. Sp. C.
- Esperine**, 432. ziemlich grosse, wohlgebildete, gelb u. rothe, sehr schöne, gute Octoberbirn, der Baum sehr fruchtbar. P. Sp. C.
- Feigenbirn von Alençon**, (Figue d'Alençon); 202. Dez., Jan., s. edle, längl. feigenf., berostete T.-B.; B. kräftig, fruchtbar. P.
- Flaschenbirn Boscs**, 350. s. grosse, lange, gelbrost., vortreffl. Oct.—Novb. Baum trägt jährl., aber nie recht voll. P. Sp.
- Forellenbirn**, 72. mittelgrosse, wunderschöne, delikate, frühe Winterbirn; der Baum sehr dauerh. und volltrag. H. P. Sp.
- Fortunée**, 312. rundl., zieml. gr., rotschal., späte Wtrb. von delik. Geschmack, März—Mai; Baum mässig wachsend, schöne Pyramiden bildend, tragbar. P.
- Fulvia, Neue**, (Nouvelle Fulvie) 96. sehr grosse, starkbeulige, s. gute Wtrb., Nov.—Jan.; Wuchs stark aber etwas sperrig; fruchtbar. P. Sp. C.
- Galshirtenbirn, Stuttgarter**, 49. kl., äusserst gewürzreiche Sommerb.; der Baum bildet s. schöne Pyramiden. H. P. Sp.
- General Tottleben**, 497. Nov., Dez., sehr gr., feine, bauchig-birnförm., schöne Tafelfr.; B. v. mäss. Wuchs. H. P. Sp. C.
- Graslin**, 387. mittelgrosse bis grosse, sehr gute October bis Novemberbirn; Baum fruchtbar, schönwüchsig. P.
- Gute Graue**, 53. s. gewürzh. st. berost., fast mittelgr. Septb.; B. äusserst starkwüchsig und sehr tragbar. hH. P. Sp.
- Gute Louise von Avranches**, 444. s. schöne, zieml. grosse, längl. Octoberb., sehr süss und sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.
- Gute Luisenbirn, Späte**, (Louise bonne de Printemps); 167. s. späte, gute, längl. Wtr.-Tafelb.; B. schwachw. P. Sp.
- Hardenpont, Späte**, Apothekerbirn v. Rance, 62.; grosse, lange, grüne, sehr gute Wtr.-Tafelb., Jan.—März; sehr tragbar. H.
- Helene Gregoire**, 467. Oct.—Nov., grosse, sehr schöne, delikate Herbstbirn vom I Rang. P. Sp.



- Herrenbirn, Esperens**, (Oberdiecks Butterb.), 50. delikate, mittelgr. Sept.-Oct. B. starkw., s. fruchtbar. H. P. Sp. C.
- Herzogin von Angoulême**, 279. Oct., Nov., s. grosse grüngelbe, beul., edle, späte Herbstb.; Baum kräftig wachsend, sehr tragbar, will warmen Stand. H. P. Sp. T. C.
- Herzog von Nemours**, 245. Oct., Nov., zieml. grosse, kreislbirnf., grüne, schmelz. Tafelb.; B. s. kräftig, fruchtbar. P.
- Hofrathsbirn**, 110. Oct., Nov., grosse, bauchig birnförmige gute Tafelbirn. Baum sehr kräftig, fruchtbar. H. P. Sp.
- Jalousie de Fontenay**, 209. E. Sept., zieml. grosse, recht gute, frühe Herbstbirn für Tafel; Baum sehr fruchtbar. P. Sp.
- Josephine von Mecheln**, (Josephine de Malines); 498. kleine plattr., grünl. gelbe, etw. berost., ausgez. f. Wtrb. P. Sp.
- Julibirn, Bunte**, (Colorée de Juillet, Boish.) 67. Kleine, sehr schön gezeichnete fruchtbare Sommerbirn. P. Sp.
- Köstliche von Charnau**, 158. vortreffl., grosse und schöne Herbstb. B. mittelgross, etwas empfindlich, s. fruchtbar. P.
- „ **von Lovenjoul**, 455. Oct., Nov., mittelgrosse, gute, sehr fruchtbare Tafelbirn. P. Sp.
- Leckerbissen von Jodoigne**, (Delices de J.), 456. Herbst, mittelgr., birnf., delikate Taf.-B. B. mittelst., s. tragbar. P.
- „ **von Angers**, 385. mittelgr., etwas beulige, sehr gute Oct. bis Nov.-B. Baum kräftig und sehr fruchtbar. P. Sp. T.
- Leon Gregoire**, 44. Dez., ziemlich grosse, stumpfbirnf. halbschmelzende gute Tafelbirn. Baum kräftig und tragbar. C.
- Louis Gregoire**, 210. Nov., mittelgr., kreiself., gelbgr. halbschmelzende, gute Tafelbirn. Baum kräftig, tragbar. C.
- Madame Elisa**, 56. Oct., Nov., zieml. grosse, bauchigbirnförm. schmelz. delikate Tafelbirn. B. s. kräftig, fruchtb. P. Sp. C.
- Magdalene, Grüne**, (Glasbirn), 7. Juli—Aug.; eine der besten Frühbirnen. Baum äusserst tragbar. H. P. Sp.
- Magdalenenbirn, Gestreifte Sommer-**, 356. Juli, August, sehr schöne und delikate Sommerbirn für den Obstmarkt. Baum sehr fruchtbar. P.
- Marie Louise**, 231. Oct., längliche, gelbrostige, grosse u. delik. reich gewürzte Frucht. Baum mittelstark, fruchtbar. H. P. Sp.
- Meuris, Winter-**, (Nec plus Meuris), 253. Nov., mittelgrosse, vorzügliche schöne Tafelbirn. B. mittelstark, fruchtbar. P.
- Mundnetzbirn, Runde**, (Milan blanc), 10. Aug.-Sept., mittelgr. grüne, geschätzte Sommerb.; bes. für rauhe Lagen. H. P. Sp.
- Nelis, Winter-**, (Colmar-Nelis), 327. kl. gelbschal., berostete, ausgez. Wtrb. Baum ist bald und reichtragend. P. Sp. C.
- Pärsichbirn**, (Poire Pêche), 203. Aug.-Sept., rundl., grüngelbe köstliche Sommerbirn. B. starkw. u. sehr fruchtbar. P. Sp.
- Poiteau, Neue**, (Nouveau Poiteau), 271. grosse, gute, längl. Wtrb. B. starkw., schöne Pyram. bildend, baldtr. P. Sp. C.
- Regentin**, (Argensons Butterb.), 153. ausgez. schöne und edle Wtrb., Nov.—Jan. B. mittelstark, fruchtbar. H. P. Sp. C.

- Rousselet von Rheims**, 114. kleine dunkelrothe, sehr gute, reich gewürzte Septb. für Tafel und Küche. H.
- Rousselet van der Vecken**, 176. ziemlich kleine, sehr edle, stark gewürzte Herbst-Winterbirn. P.
- Senator Mosseiman**, 220. Febr.—April, mittelgr., rundeiförm. gelbrothe, sehr gute späte Winterbirn. P. Sp.
- St. Germain**, 81. s. edle, feine, lange, grüne Wtrb. Der Baum schön pyramidal, fruchtbar, will feuchten Boden. H. P. Sp. C.
- „ Gestreifte**, 160. Nov., Dec., sehr schöne grosse, edle Tafelbirn. Baum etwas empfindlich. P.
- Schöne und Gute**, (Deutsche Nationalberg.), 172. gr., rundl., gelbe Sept.-Octb., gut. B. starkwachs., sehr tragbar. P. Sp.
- Schwesterbirn**, (de deux soeurs); 329. grosse, längl., gelbgrüne, gute Octoberbirn. Baum kräftig, fruchtbar. P.
- Sommerdorn, Punktirter**, 57. mittelgrosse, gelbgrüne, stark rostig punktirte, vortreffl. Herbstbutterb. B. s. tragbar. P.
- Sparbirn**, (Franz Madame), 45. grosse, lange, delik. Augustb. Baum s. starkw. u. tragbar, verlangt guten Boden. H. P. C.
- Triumph von Jodoigne**, 462. s. gr., bauchig-birnf., auf der Sonnenseite trübgeröthete Wtrb. B. sehr fruchtbar. P. Sp.
- van Marum**, (Calebasse monstre). 51. Ungeheuer gr. rotschal. Octoberbirn. B. fruchtbar, wächst nur mässig stark. P. C.
- Vauquelin**, 325. ziemlich grosse, kreiselförmige, gelbgrüne etwas berost Winterbirn. Januar—März, gut. P.
- Weihnachtsbirn**, (Fondante de Noël); 494. sehr gute mittelgrosse Winterbirn. Baum sehr tragbar, wächst mässig. P. C.
- Wildling von Motte**, (Grüne Herbstberg.), 32. zieml. grosse, rundliche, gute Herbstbirn. B. sehr dauerh. u. tragbar. H. P.
- Zephirin Gregoire**, 215. Jan.—Febr. fast mittelgr., rundl. gute Wtrb. B. äusserst fruchtbar und nicht empfindl. H. P. Sp. C.

### Wirthschaftsbirnen

blos für die Küche oder zu Obstwein brauchbar.

- Angevine, Schöne**, 313. prachtvolle späte Winterbirn von enormer Grösse, Zierfrucht, Kochbirn. P. C.
- Apothekerbirn, Winter-**, 136. sehr grosse, vortreffl., späte Winterkochbirn, hält bis Mai. Baum sehr fruchtbar. H. hH.
- Bratbirn, Champagner**, (Aechte Bratbirn), 140. kleine grüngelbe, s. herbsüsse, späte Herbstbirn, vorzügl. Mostbirn. H.
- Bratbirn, Welsche**, 144. grüne, rundl. frühe Hbstb. zu Most verwendbar. Baum sehr dauerhaft und sehr fruchtbar. H.
- Cyderbirn, Normännische**, (Besi d'Antenese); 449. s. starkwüchsige, ausgezeichnete, sehr fruchtbare kleine Mostbirn. Baum vortrefflich zu Strassenpflanzungen. H.
- Fellenzerbirn**, 322. Wtr.—März; sehr schätzbare Wtr., Most-Schnitt- und Kochb.; B. sehr gross und fruchtbar. H. hH.
- Grunbirn, Späte**, 422. Oct., gute Most- und Dörrbirn. Baum von sehr schönem, starkem Wuchs und sehr tragbar. H. hH.

- Kamper Venus**, 149. Hbst., Wtr., sehr geschätzte Kochb., im Kochen roth werdend, von schönem Wuchs u. s. tragbar. H.
- Karchenbirn**, 326. kleine, sehr dauerhafte rauhe Mostbirn. Baum eichengross, sehr fruchtbar. H.
- Katzenkopf, Grosser**, 370. sehr grosse, rundliche, schöne Wtr.-Kochbirn. Baum kräftig und sehr tragbar. H. hH.
- Knausbirn**, (Weinbirn). 131. Ziemlich grosse Septbrb. zum Dörren und Mosten. Baum äusserst fruchtbar. H. hH.
- Kuhfuss**, (Westphäl. Glockenbirn). 222. Vortreffliche Septbr.-kochbirn. Baum sehr gross, volltragend. H.
- Langbirn, Gelbe Wadelbirn**, 133. Mitte Septbr., grosse, lange, vortreffliche Most- und Dörrbirn. H.
- Martin, Trockener**, 316. kleine, schöne, gelbrostige Winterkochbirn. Baum äusserst tragbar. H. hH.
- Mostbirn, Lempps**, 317. Hbst., kleine, rundliche, sehr gute Mostb., auch zu Birnsaft vortreffl. B. sehr starkw. H. hH.
- „ **Weiler'sche**, 154. Oct., kleine grüngraue rundliche, sehr herbe Mostbirn, bis jetzt die edelste aller bekannten Mostbirnen, Baum kräftig, sehr dauerhaft, sehr fruchtbar. H. hH.
- Ochsenherzbirn**, 18. sehr grosse, schöne Winter-Kochbirn. Baum gross, starkwüchsig, sehr fruchtbar. H. hH.
- Pastorenbirn**, 174. sehr grosse, lange, grüne Nov.—Decbb., für die Küche vortrefflich; äusserst fruchtbar. H. Sp. P.
- Paulsbirn**, 460. Wtr.—Mai, sehr grosse, schätzbare Kochbirn für den Winter; Baum gross und fruchtbar. H. hH.
- Pomeranzenbirn v. Zabergäu**, 334. kl., gelbe, runde, s. herbe Hbst.-Mostb., einer d. besten Cyderb., äusserst fruchtb. H. hH.
- Rommelster, Grosse**, 201. mittelgrosse, grüne, runde, s. gute Mostbirn. Baum sehr kräftig und ungemein volltragend. H.
- Schneiderbirn**, 126. sehr schöne rothbackige, rundl. Septbirn zum Kochen, Dörren u. Mosten. B. ausnehm. tragb. H. hH.
- Wasserbirn, Schweizer-**, 175. ziemlich grosse, fast kugelh. Mostbirn, Oct. Baum sehr gross und sehr fruchtbar. H.
- Wildling v. Einsiedel**, 143 kl., s. volltr., rundl. Octoberb., blos zu Obstmost. B. s. schönkronig u. s. fruchtb. H. hH.
- Wildling Haagens**, 148. kl., mittelgr., gelbe Oct.—Novbirn; ausgez. zum Dörren und zu Most. B. sehr fruchtbar. H.
- Winterbirn, Schönste**, 342. sehr grosse, prachtvoll colorirte Winterbirn zur Tafelzierde. T. C.
- Wolfsbirn**, (Quittenb.), 141. s. langst., gelbe, spätr., s. herbe, vorzügl. Mostb. B. sehr dauerhaft und sehr fruchtbar. H. hH.

### 3. Quitten, Mispeln, Speierlinge.

Hochst. 1 fl. 10 kr., Halbhochst. 35 kr., Pyramiden 14 kr.

1. **Quitte von Angers**. H. hH. P.
2. **Metzer Quitte**. P.
3. **Portugiesische Quitte**, H. hH. P.

Mispel, Hochstämme 48 kr., Niederstämme 35 kr.

1. **Holländische Mispel.** H. Z. **Gewöhnliche M.** H. Z. **Speierlinge**, Hochstämme 3 fl., Zwergstämme 1 fl. 10 kr.

#### 4. Pflaumen und Zwetschen.

Hochst. (H.) à 35—42 kr., Pyramiden u. Spaliere 35—52 kr.,  
1jähr. Veredlungen 21 kr.

- Agenerpflaume**, 43. sehr fruchtbar, frühe Zwetsche, ausgez. zum Essen, wie Kochen und Dörren; August, Sept. P. Sp. 1j. V.  
**Aprikosenartige Pflaume**, 55. M. Septbr., mittelgrosse, runde, gelbröthliche vorzügliche Pflaume. P. Sp. 1j. V.  
**Aprikosenpflaume, Braunauer**, 64. grosse, schöne, gelbrothe Pflaume, sehr starkwüchsig; Mitte September. P. Sp. 1j. V.  
 „ **Trauttenbergs**, 42. Anfangs September, sehr gute, fruchtbar. Ovalpflaume; B. gemässigt, sehr fruchtbar. P. Sp. 1j. V.  
**Columbia**, 12. Anfangs September, sehr grosse, schöne, vorzügliche rothblaue Pflaume. P. 1j. V. Sp.  
**Damascene, Onderka's**, 39. Anfangs Sept., mittelgrosse, sehr gute, ganz ablösl. Tafel- u. Marktpflaume; B. fruchtbar. Sp. 1j. V.  
**Decaisnes Pflaume**, 9. Sept., grosse, vortreffliche, gelbroth-punktirte Pflaume vom I. Rang. P. 1j. V.  
**Diaprée, Violette**, 30. Mitte August, mittelgrosse, längl., sehr gute Frühzwetsche. H. P. Sp. 1j. V.  
**Durchsichtige**, 20. Mitte August, sehr gute, mittelgrosse, grüne Pflaume. H. 1j. V.  
**Eierpflaume, Schieblers**, Schieblers Luisante, 23. grosse, rothe, länglich eiförmige sehr gute Pflaume. Sept. P. Sp.  
**Frühpflaume, River's**, 88. Mitte Juli, sehr frühe, gute, ablösige mittelgrosse Pflaume; Baum sehr tragbar. H. P. Sp.  
**Frühzwetsche, Esslinger**, 33. Anfangs August, vortreffliche Frühzwetsche; Baum äusserst fruchtbar. 1j. V.  
 „ **Lucas'**, 11. (Liegel), s. fruchtbar, grosse und gute, sehr stark beduttete Frühzwetsche, Mitte August. P. Sp.  
 „ **Schamals**, 18. sehr gute, ziemlich grosse, reichtragende Sorte; P. Sp. 1j. V.  
 „ **Wangenheims**, 21. mittelgr., ovale, dunkelviolette Zwetsche, starkwüchsig, Anfangs Sept. P. 1j. V.  
**Goldpflaume, Coës**, 51. Mitte September, sehr gute, grosse, gelbe, röthlich gefleckte Pflaume. H. P. Sp.  
 „ **Esperens**, 53. Anfangs Sept., sehr schöne, grosse und vorzügl. Pflaume; Baum sehr fruchtbar. H. P.  
**Herbstpflaume, Schamals**, 54. delikate, grosse, rothblaue Pflaume; Ende September, sehr fruchtbar. P. Sp. 1j. V.  
**Jefferson**, 66. Anfangs September, gross, länglichrund, gelbgrün, sehr gut. H. P. 1j. V.



- Kaiserpflaume, Rothe**, 16. sehr grosse, ovale, rotheblaue Zwetsche II. Rangs, sehr fruchtbar. hH. P. 1j. V.
- Katharinenpflaume, Gelbe**, 19. Sept., mittelgr., gute Pflaume, vorzüglich zum Einmachen; Baum sehr fruchtbar. P. Sp. 1j. V.
- Kirke**, 26. sehr grosse, fruchtbare, schwarzrothe, s. gute Pflaume. Anfang—Mitte September. H. P. Sp. 1j. V.
- Königin, Weisse**, 22. Anf.—Mitte August. Sehr schöne und delikate Reineclaude; Baum äusserst tragbar. P. Sp. 1j. V.
- Königspflaume, Lucas'**, (Liegel), 10. grosse, ovalrunde, blau-  
rothe, sehr fruchtbare, delikate Frucht, Anf. Sept. P. 1j. V.
- Lepine**, 17. sehr schöne und delikate, blaue, rundliche Pflaume von ausgezeichnet. Güte und Tragbarkeit. P. 1j. V.
- Mirabelle, Grosse von Nancy**, 14. sehr schöne, grosse, gelbe Mirab. für die Tafel und zum Dörren und Einmachen. H.
- „ **Kleine gelbe**, 3. August, klein, rundlich, gelb und roth gefleckt, delikat; ausgezeichnet zum Dörren. H. P.
- „ **Späte**, 4. September, October, kleine, rundliche, gelbe, sehr gute Frucht. H. P. 1j. V.
- Montfortpflaume**, 29. E. August, grosse, blauschwarze, rundl., sehr delikate Frucht. P. Sp. 1j. V.
- Muscattellerpflaume, Späte**, 8. Mitte Sept., grosse, längl.-runde, schwarzblaue, delikate Pflaume; sehr fruchtbar. H. P. 1j. V.
- Reineclaude von Boddaert**, 89. neue, sehr grosse, runde, ganz vorzügl. Sorte; B. kräftig, Anf.—Mitte Sept. 1j. V. 35 kr., Pyr. 48 kr.
- „ **von Jodoigne**, 32. E. August, grosse, s. tragbare, vortreffliche Frucht, neu. P. 1j. V.
- „ **Gelbe von Lawson**, 24. Ende August, ausgezeichnet schöne und delikate grosse Frucht. 1j. V. 42 kr.
- „ **Grosse grüne**, 5. Ende August, Anfang September. Die beste Pflaumensorte H. P. Sp. 1j. V.
- „ **Bavays**, 38. Ende September; sehr grosse, schöne, gute Frucht; werthvoll zum Einmachen. P. Sp. 1j. V.
- „ **von Quillins**, 6. Ende August, grosse, rundliche, gelbe, gute Frucht. H. P. Sp. 1j. V.
- „ **Violette von Brignays**, 40. fruchtbar, ziemlich gross, recht gut, September. P. 1j. V.
- Schöne von Schönberg**, 27. Anf. Aug., runde, gelbe, rothbackigte sehr süsse, aber etwas empfindliche Pflaume. Sp.
- Washington**, 70. Mitte September, sehr gross, rundlich, grünlich gelb, gut. H. Sp. 1j. V.
- Zwetsche, Dörells, neue grosse**, 69. M. Sept., gr., schöne und delikate Zwetsche; Baum kräftig, fruchtbar. P. Sp. 1j. V.
- Zwetsche, Dollaner**, 60. sehr schöne, grosse, edle Varietät der Hauszwetsche, mit der sie gleichzeitig reift. P. Sp. 1j. V.
- Zwetsche, Gewöhnliche** oder Hauspflaume, 1. Die beste und nutzbarste Sorte. H. hH. P. à 21—24 kr., veredelte H. 28 kr.
- Zwetsche, Hartwiss' gelbe**, 57. Sept., s. gute, schöne, hochgelbe grosse Zwetsche; Baum ausgezeichnet fruchtbar. P. Sp. 1j. V.

**Zwetsche, Italienische**, 7. Mitte September, sehr grosse, vorzügliche Sorte. H. hH. P. Sp. 1j. V.

### 5. Kirschen und Weichseln.

Der Hochstamm (H) 35 kr., Halbhochst. (hH) 28 kr., formirte Pyramiden und Spaliere 35—52 kr. je nach deren Grösse, 1jähr. Veredlungen 21 kr.

**Abesse d'Oignies**, 8. Ende Juli, ziemlich gross, hellroth, sehr gut. H. hH.

**Agathe, Schöne**, 91. Sehr späte schwarzrothe Knorpelkirsche, reift Ende August und September; sehr fruchtbar. H.

**Amarelle, Süsse**, 69. Frühe oft rothe Sauerkirsche, von sehr delikatem Geschmack; Baum ungemein tragbar. hH. 1j. V.

**Ascher**, 37. S. gute, spätblüh. grosse Weichsel; s. fruchtbar. H. P.

**Besnardiére, Weichsel**, 38. Neue sehr edle Frucht, sehr gut zum Einmachen. H. hH.

**Brüsseler Braune, Schattenmorelle**, 18. Juli, Aug., grosse schöne Weichsel für die Tafel und zum Einmachen. H. P. Sp.

**Chatenays Schöne**, 36. Ende Juli—Mitte Aug.; sehr schöne, grosse und gute Glaskirsche; fruchtbar. H. hH. P. Sp.

**Choque**, 61. Juli, neue, s. grosse prachtvolle Herzk. H. hH. 1j. V.

**Downton**, 45. s. gr., schöne bunte Herzk., Anf.—Mitte Juli. H. hH.

**Herzogin v. Angoulême**, 33. Juli, s. sch. gr. Amarelle. H. hH. 1j. V.

**Hedelfinger Riesenkirsche**, 31. Mitte Juli, s. grosse, dunkelrothe, mittelfrühe Knorpelkirsche. H.

**Herzkirsche, Frühe bunte**, 4<sup>a</sup>. sehr frühe bunte Süsskirsche, für Tafel und Markt. H. hH. 1j. V.

**Herzkirsche, Frühe schwarze**, 4. Anfang Juni, bekannte gute, mittelgrosse Frühlkirsche, sehr fruchtbar. H.

**Herzkirsche, Fromms**, 35. Sehr grosse, schöne, schwarze Herzkirsche, eine der besten, Ende Juli. H. hH.

**Herzogin von Palluau**, 57. Sehr gute, ziemlich grosse, hellcarminrothe delikate Frucht. H. P. Sp.

**Kaiserin Eugenie**, 9. Anf. Juli, zieml. gr. dunkelr. Weichsel, süss-säuerlich, sehr edel und sehr fruchtbar. H. hH. P. Sp.

**Kesterter Frühlkirsche**, 39. Eine der frühesten Herzkirschen, am Rhein häufig gebaut. H. hH.

**Knorpelkirsche, Grosse schwarze**, 24. Juli, bekannte und sehr gute grosse dauerhafte Süsskirsche. H.

**Kronprinz von Hannover**, 54. Sehr schöne, grosse, frühe bunte Herzkirsche. Baum starkwachsend, sehr fruchtbar. hH. 1j. V.

**Königin Hortensia**, 22. Anfang Juli, vorzügliche grosse, sehr schöne Kirsche. H. hH. P. Sp. 1j. V.

**Lauer mannskirsche**, 16. Juli, s. grosse, ziemlich späte, bunte Knorpelkirsche von ausgezeichnete Güte und Schönheit. H.

**Planchouriweichsel**, 65. August, grosse, sehr gute und sehr fruchtbare Weichsel, sehr zu empfehlen. hH. 1j. V.

- Rose Charmeux**, 14. Juli—Mitte August, gross, dunkelroth, süss-säuerlich, gut. hH. P. 1j. V.
- Schöne von Ohio**, (Ohio Beauty), 20. Ende Juni, sehr fruchtb. gross, trübrosenroth, süss, sehr gut. H. P. 1j. V.
- Sylvia von Fallau**, 40. Neue u prachtv. Frucht. hH. P. 1j. V.
- Wachsknorpelkirsche, Dönnissens**, 92. Schöne, goldgelbe Julikirsche für die Tafel; Baum sehr ergiebig. H.
- Weichsel, Frühe englische**, (Anglaise hative), 2. s. fruchtb. süss-säuerlich, sehr gut, Mitte—Ende Juni. H. P. Sp.
- Weichsel, Späte englische**, (Anglaise tardive), 66. Fruchtb., gross, purpurfarben, süss-säuerlich, gut, Juli—August. P. Sp.
- Weichsel, Ostheimer**, 1. August, vortreffliche, schwarzr. grosse Weichsel, für die Tafel und zum Einmachen. Veredelte H. 35 kr., wurzelächtige P. 21 kr. 10 St. P. 3 fl. = 1 Thlr. 22 sgr.
- Weichsel, Früanderfer**, 41. Grosse, schöne, delikate, späte Weichsel, vorzüglich zum Einmachen H.
- Werdersche, Frühe schwarze**, 21. Sehr schöne grosse Junikirsche von vortreflichem Geschmack. H.

## 6. Pfirsiche.

Von den mit \* bezeichneten neuen und selteneren Sorten kostet die geformte Palmette mit 1 Etage 1 fl. 30 kr., nicht geformte 1jähr. Veredlungen zu Spalieren passend 1 fl., von den übrigen Sorten 1jähr. Veredlungen zu Spalieren wie zu Pyramiden 35 kr., Palmetten mit 1 Etage 52 kr., mit 2 Etagen 1 fl. 30 kr. — 1 fl. 45 kr. Hochstämmige Pfirsich sind von mehreren guten frühreifenden Sorten à 1 fl. = 17½ sgr. zu erhalten. Die Sorten, welche in geformten Palmetten vorrätig sind, sind mit Sp. bezeichnet, sämmtliche Sorten sind als 1jähr. Veredlung abzugeben.

- \* **Abt Jodocus**, Anfang Sept., köstliche und sehr schöne Frühpfirsich, eine der schönsten in St. Florian erzogenen Sorten. Sp.
- Admirable**, Ende Sept., grosse, ausgezeichnet schöne, auf der Sonnenseite rothe Frucht, Fleisch sehr gut, weisslich gelb.
- \* **Amenta rubra**, sehr schöne, rothgefüllte chinesische Pfirsich.
- \* **Baltet**, grosse, sehr schöne Frucht von ausgezeichnete Güte, Ende September; Baum sehr fruchtbar.
- Belle de Toulouse**, sehr gross, gut, fruchtbar, Ende Sept. Sp.
- Belle Bausse**, Ende September, sehr grosse, schön geröthete u. sehr fruchtbare edle Sorte.
- Belle de Doué**, Ende August, Anfang September, mittelgrosse, schöne und sehr gute Frucht.
- Belle de Vitry**, grosse sehr gute Frucht, Anf. September, ziemlich fruchtbar.
- Bellegarde, Galande**, Ende Sept., grosse, sehr schöne schwarzroth gefärbte delikate Frucht; sehr tragbarer Baum.

- Brugnon Elruge**, E. Aug., s. gute fruchtb. nackte Pfirsich. Sp.
- \* „ **romain**, Römische nackte Pfirsich, ausgez. Frucht.
- „ **Standwick**, Anfang October, mittelgrosse, sehr schöne und delikate glattschalige Pfirsich.
- „ **violett hâtif**, Anfang Sept., sehr fruchtbar, mittelgross, gut.
- Chancelière**, (Kanzlerpfirsich), grosse, sehr schöne, mittelfrühe edle Pfirsich, fruchtbar.
- \* **Clemence Isaure**, Mitte Sept., sehr grosse, auf der Sonnen-seite geröthete, ausgezeichnete Frucht.
- Chevreuse hâtive**, Ende August, mittelgrosse, lieblich geröthete sehr schöne Frucht, gut und fruchtbar.
- „ **tardive**, (Bon ouvrier), Sept., Oct., s. fruchtb., gross, s. gut.
- Double Montagne**, M.—E. Sept., ziemlich grosse, schöne, dunkelrothe edle Frucht, sehr gut für unsere Gärten. Sp.
- „ **de Troyes**, Mitte August, frühe, ausgezeichnet gute Frucht, sehr fruchtbar und dauerhaft.
- \* **Erzherzog Johann**, delikate Frühpfirsich, eine der besten und fruchtbarsten. Mitte August. Sp.
- \* **General Laudon**, Mitte Sept., schöne, grosse, sehr saftige edle Pfirsich mit dunkelrother Schale.
- Grosse Mignonne**, Mitte bis Ende Sept., grosse, ausgezeichnet schön gefärbte delicate Pfirsich, sehr fruchtbar. Sp.
- „ **hâtive**, Anfang Sept., wie die vorige, nur um 2—3 Wochen früher reifend, ebenfalls sehr fruchtbar.
- Karl Schwarzenberg**, (Schmidb.), Anf. Sept., vortreffliche, sehr schöne, ziemlich grosse Frühpfirsich.
- Krengelbacher**, (Schmidb.), länglich runde, schöne, dunkelrothe sehr gute Septemberpfirsich, sehr fruchtbar. Sp.
- \* **Lina Hausser**, s. edle u. schöne safr. Frühpfirsich. E. Aug. Sp.
- \* **Lindley**, Ende Aug., Anf. Sept., sehr grosse, köstliche Pfirsich, sehr fruchtbar.
- \* **Metelka**, preisgekrönt, ungar. Nationals., s. schöne, edle Frucht.
- Magdalene, Rothe**, Anf. Sept., sehr schöne, rothe grosse Frucht, eine der besten Pfirsiche, sehr fruchtbar.
- Maltheser-Pfirsich**, M. Sept., fruchtbar, mittelgross, sehr gut.
- Pitmaston Orange**, vortreffliche Frucht, Anfang—Mitte Sept.
- Pleureur, Trauerpfirsich**, schöne gute Frühpfirsich mit herabhängenden Aesten; hochstämmig 1 Thlr.
- Pourprée hâtive**, Anf. Sept., s. fruchtbar, zieml. gross, s. gut.
- Prinz Eugen**, sehr fruchtbare, gute Frühpfirsich, Anf. Sept. Sp.
- Prinzessin Marie**, Mitte—Ende Sept., gross, sehr gut, fruchtbar. Ein Sämling des Hofgärtner Müller in Cannstatt. Sp.
- Reine de Vergers**, Ende Sept., grosse, gute und fruchtbare Sorte, sehr schön dunkelroth gefärbt, nicht empfindlich.
- Schmidtberger**, Mitte Sept., grosse, rothe, plattrunde, frühe, sehr edle Pfirsich, sehr zu empfehlen.
- Teton de Venus**, gr., schöne und gute Pfirsich, Ende Sept.
- \* **Willermoz**, Anfang September, grosse, edle, sehr schöne Frühpfirsich, sehr fruchtbar. Sp.



## 7. Aprikosen.

Von den mit \* bezeichn. Sorten kostet die 1j. Veredlung (zu Spalieren) 1 fl., von den andern 35 kr., Hochst. kosten 1 fl. Halbhochstämme 42 kr., Palmetten (Sp.) 52 kr., 1 fl. 10 kr., 1 fl. 45 kr., je nach ihrer Stärke.

**Ambrosia**, (Grosse Zucker-Aprikose), sehr gross, plattgedrückt, prachtvoll, Juli.

**Beaugé**, ziemlich gross, gut, Anfang September.

**Breda**, mittelgross; von ananasartigem Geschmack, eine der besten Aprikosen, Anfang—Mitte Juli. Sp.

**Früh-Aprikose, Grosse**, s. gute Fr., B. s. fruchtbar, M. Juli.

\***Frühe grosse rothbackigte**, ausgezeichnet, neue sehr gute Sorte, Anfang Juli.

\***Gros St. Jean**, Mitte Juli, gross, sehr gut. Sp.

\***Grünfleischige Aprikose**, vortr. Sorte aus Ungarn, E. Juli.

\***Liebaldds Aprikose**, sehr gute und schöne Sorte. Sp.

\***Luizet**, gross, s. gut, Anf. August, neue, s. empfohl. Sorte. Sp.

\***Muscat de Vaucluse**, neue, vorzügliche Muskateller-Aprikose, Anfang August reifend.

**De Nancy**, (Pflsich-Aprikose), grosse, sehr gute Frucht, B. sehr tragbar, eine der besten und schätzbarsten Sorten, Mitte August.

**Royale**, Ende Juli, gross, sehr gut.

**Tourser Aprikose**, sehr tragbare und gute Frucht, E. August

**Tyrnauer, Grosse**, neu, sehr zu empfehlen.

\***Ungarische Beste**, zuckersüsse, sehr grosse Frucht, mit grüngelbl. Fleisch, wird nie mehlig, Ende Juni, vorzügl. Sorte. Sp.

**Versailler Aprikose**, mittelgr., s. gute Frucht, E. August. Sp.

**Zucker-Aprikose, Grosse**, s. schöne u. gute früh. Aprikose.

## 8. Haselnüsse.

Kräftige gut bewurzelte Pflanzen à 14 kr. = 4 sgr., 10 Stück nach unserer Wahl 2 fl. 12 kr.

Grosse Piemontesische, Lindenblättrige, Rothe und Weisse Lambertsnuss, Spanische grosse Zellernuss, Schmidts grosse, Barceloner, Bütners Zellernuss, Bandnuss, Halle'sche Riesennuss, Mandelnuss, Grosse bunte Zellernuss, Grosse Gunsleber Zellernuss, Merveille von Bollwiller, Grosse Zellernuss aus England.

Rothblättrige Lambertsnuss = Wahre Blutnuss à 21 kr.

## 9. Wallnüsse.

**Juglans regia**, Gewöhnliche Wallnuss. H. 35 kr.

„ **fertilis**, Zwergwallnuss 28 kr.

„ **macrocarpa**, grossfrüchtige, junge Pflanze à 28 kr.

## 10. Stachelbeeren.

Von diesen ist hier ein reiches Sortiment in den schönsten und besten Sorten vorhanden; die kräftige Pfl. à 12 kr.

10 Sorten in verschiedenen Farben (rothe, gelbe, grüne u. weisse) in bester Auswahl 1 Thaler; 25 Sorten dergleichen 2 Thaler.

In Vermehrung sind besonders folgende sehr gute Sorten: Beauty of England, Ostrich, Shattle, White Eagle, Fleur de Lis, Keepsake, Governess, Golden Prickle, Glory of Redcliff, Compagnon, Nobleman, Duckewing, Volunter, Conquering Hero, Rob boy, Lion, Abraham, Midas, Stockevell.

## 11. Johannisbeeren.

Folgende Sorten sind nach den hiesigen Beobachtungen in Bezug auf Ergiebigkeit, Güte und Schönheit der Beeren besonders zu empfehlen.

Von allen Sorten, bei welchen kein besonderer Preis angegeben, kostet die kräftige Pflanze 7 kr. = 2 sgr., ein Sortiment nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 10 kr., 1 Sortiment von 20 Sorten 2 fl. 20 kr.

### 1. Rothfrüchtige Sorten:

1. **Grosse rothe Holländische**, bekannte rothe, grosse, sehr fruchtbare Beere. 10 Stück 1 fl.
3. **Rothe Gewöhnliche**, angenehm mildsauerliche Frucht.
4. **Kirschjohannisbeere**, grosse, prachtvolle, doch etwas zu säuerliche Frucht. 10 Stück 1 fl.
6. **Rothe Versailler**, vorzüglich gute, grosse, s. schöne Beere, sehr zu empfehlen. 1 St. 12 kr., 10 St. 1 fl. 45 kr.
11. **Fruchtbare von Pallau**, sehr fruchtbar, gut und mild säuerlich. 10 St. 1 fl.
13. **Süsse beste**, ähnlich der vorigen.
20. **Langtraubige**, etwas später reifende, gute, grosse mildsauerliche Beere. 1 St. 12 kr.
22. **Ruby castle**, grossbeerig, äusserst fruchtbar, weinsäuerlich.
23. **Grosse Chenonceau**, Späte, sehr langtraubige, sehr grosse schöne und mildsauerliche Beere. 1 St. 12 kr.
24. **Grosse frühe von Bertin**, früh., delik., fast ohne Säure.
27. **Caucasische Johannisbeere**, sehr grossbeerige, äusserst delikate Frucht. 1 St. 12 kr.
30. **Knights süsse**, s. gut, grossbeerig, s. fruchtbar. 1 St. 12 kr.
31. **Schöne von St. Gilles**, s. gute, schöne, volltragende Beere.
32. **de Jonghes grosse rothe**, ausgezeichnet gute, langtraub. rothe neue Sorte. 1 St. 21 kr.

## 2. Blassrothe und gestreifte Sorten:

- 10. **Gestreifte Perljohannisbeere**, sehr zierliche, schön gestreifte Beere.
- 14. **Fleischfarbige Champagner**, sehr schöne, doch etwas zu saure Frucht.
- 15. **Deutsche rosenrothe**, sehr schöne, sehr gute, mildsäuerliche Beere.

## 3. Weissfrüchtige Sorten:

- 2. **Grosse weisse Holländische**, ungemein fruchtbare, vorzügliche Sorte von mildsäuerlichem Geschmack. 10 St. 1 fl.
- 19. **Edle grosse weisse**, (Improved large white), sehr schöne, sehr fruchtbare, äusserst wohlschmeckende Sorte, 20 kr.
- 25. **Grosse weisse von Boulogne**, sehr gute, ganz weisse schöne grosse Beere, neu, 14 kr.
- 33. **Grosse weisse Dessertbeere**, (de Jonghe), fleischige, s. gute reichtragende Beere, neu, 21 kr.

## 4. Schwarzfrüchtige Sorten (Cassis):

- 15. **Schwarze Gewöhnliche**, bekannte Frucht, besonders zur Liqueurbereitung schätzbar. 2 St 7 kr.
- 16. **Victoria-Johannisbeere**, sehr grossbeerig.
- 18. **Ambrafarbige**, s. fruchtb. u. s. wohlschmeckend. 10 St. 1 fl.

## 12. Himbeeren.

Es kostet jede Sorte, soweit nicht andere Preise notirt sind, 7 kr., ein Sortiment nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 10 kr., von 20 Sorten 2 fl. 20 kr.

- 1. **Fastolff**, ausgezeichnet schöne, festfleischige, rothe, sehr fruchtbare Himbeere. 10 St. 1 fl.
- 2. **Rothe Merveille**, zweimaltragende, sehr zartfleischige, gewürzte rothe Beere. 10 St. 1 fl.
- 4. **Brinckles Orange**, neue, sehr schöne und delikate, orange-rothe, grosse Himbeere; sehr fruchtbar; besonders zu empfehlende neue amerikanische Sorte. 1 St. 35 kr. = 10 sgr.
- 5. **Stachellose Monats-Himbeere**, sehr fruchtbare, mittelgrosse gute Sorte.
- 6. **Weisse Merveille**, bekannte, sehr süsse remontirende weisse Frucht. 10 St. 1 fl.
- 7. **Neue weisse Merveille**, (Surpasse Merveille), neue delikate sehr grosse, weisse, remontirende Himbeere. 24 kr.
- 8. **Paragon**, sehr grosse, schöne, recht fruchtb. rothe Himbeere.
- 10. **Vorsters grosse rothe**, sehr grosse, delikate rothe Beere.
- 15. **Grosse gute**, (Magnum bonum), hochgelbe, grosse schöne und gute Frucht.

18. **Lemercler**, eine der besten weissen Beeren, sehr schön, wohl-schmeckend, gross 14 kr.
19. **Hornet**, prachtvolle, sehr grosse, dunkelrothe, sehr zu empfeh-lende Beere. 21 kr.
20. **Schöne von Orleans**, dunkelviolettrothe, grosse, der Fon-tenay ähnliche aber süssere Beere. 10 St. 1 fl.
21. **Herrenhäuser Königs-Himbeere**, sehr kräftige u. sehr tragbare, sehr gute Beere. 18 kr.
23. **Gelbe Antwerpner**, sehr gute, bekannte, gelbe, fruchtbare Beere. 10 St. 1 fl.
28. **River's Himbeere**, s. gute, grosse, rothe neue Sorte 18 kr.
29. **Prinz Napoleon**, rothe, sehr süsse Himbeere, wohl die schmackhafteste von allen. 18 kr.
30. **Barnet**, dunkelrothe, gute grosse Beere.
31. **Schöne von Fontenay**, bek., grosse, remontirende, dunkel-violettrothe etwas säuerliche Frucht. 10 St. 35 kr.
32. **Cäsar-Himbeere**, sehr gute, grosse, weisse Himbeere.
36. **Neue Fastolff**, (Surpasse Fastolff), sehr gross, rund, sehr wohl-schmeckend, remontirend. 21 kr.

### 13. Brombeeren und 14. Schwarze Maulbeeren.

1. **Amerikanische Gelbe Brombeere** zum Einmachen, 14 kr.
2. **Armenische**, sehr schön und reichtragend. 24 kr.
3. **Lawton oder Rochelle Brombeere**, vorzügl. Sorte. 24 kr.
4. **Geschlitztblätterige**, *Rubus laciniatus*, sehr zielr. Pflanze mit grossen dunkelrothen sehr wohl-schmeckenden Beeren; trägt sehr reich und ist zugleich sehr decorativ. 24 kr.

Ausserdem sind noch mehrere sehr gute neue Amerikanische Sorten à 24 kr. vorhanden.

**Schwarze Maulbeere**, delik. Dessertfr., hochstämmig 1 fl. 30 kr. bis 1 fl. 45 kr., in Buschform 1 fl.

### 15. Weinreben.

Von folgenden Sorten sind theils 1jähr., theils 2jähr. kräftige Wurzelreben um beigesetzte Preise abzugeben. Nach unserer Auswahl kostet 1 Sortiment frühreifender Tafeltrauben von 10 Sorten 1 fl. 24 kr., von 25 Sorten 2 fl. 42 kr.

**Arbst, Schwarzer**, 43. Sehr gute und fruchtb. Art schwarzer Clevner; Weinbergs- und Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.

**Basilicum, Geschlitztblätteriger**, 137. Vortreffliche, s. süsse Tafeltraube. 24 kr. = 7 sgr.

**Black Prince**, 16. Eine Varietät des Trollingers, grossbeerig, blau, sehr gut, Tafeltraube. 21 kr. = 6 sgr.

**Blussard, Blauer**. 22. Fruchtbare, schöne, frühe, sehr süsse Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.



- Candolle Traube**, 111. sehr grosse, oft 3—5  $\frac{1}{2}$  schwere blassrothe Traube. 14 kr. = 4 sgr.
- „ **Weisser**, 22<sup>a</sup>. sehr schöne, weisse, ziemlich frühe Weinbergs- und Tafeltraube. 9 kr.
- Chasselas rose, Königsgutedel**, 38. frühe, sehr gute, hellrothe Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr. 10 St. 1 fl. 10 kr.
- Calabreser**, 44. s. gute langbeerige, etwas späte, gelbe Traube, vortrefflich zu Lauben; für gute Lagen. 14 kr. = 4 sgr.
- Catawba**, 140. vorz., hellrothe, amerik. Traube. 18 kr. = 5 sgr.
- Clevner, Schwarzer**, 76. bekannte, gute, frühe Weinbergs- u. Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 54 kr.
- Esperion**, 53. schöne, blassrothe, dichtbeerige, frühe Traube, sehr gut. 21 kr. = 6 sgr.
- Feigentraube**, 9. eine der köstlichsten Tafeltrauben, sehr fruchtbar, mittelfrüh. 21 kr.
- Gamay, Schwarzer**, 39. Oct., lange, lockere Traube, s. süss, gute Weinberg- und Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 54 kr.
- Gutedel, Grüner**, oder Gewöhl. Gutedel, 69. bekannte, sehr fruchtbare und beliebte Tafel- und Weinbergtraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 54 kr.
- „ **Kaiser**-, 86. sehr frühreif, gr., vorzügl. Traube. 18 kr. = 5 sgr.
- „ **Königs**-, 38. fr., s. gute, hellrothe Tafeltraube. (s. ob.) 9 kr.
- „ **Kracher**, 79. mittelfr., gelbgrüne, grosse, s. aromatische, fruchtb. Tafel- und Weinbergtraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.
- „ **Muscat**-, 27. gelbe, mittelfr., köstl. Tafeltr., eine der besten Tr.; will etwas Schutz in der Blüthe. 9 kr., 10 St. 1 fl. 10., 100 St. 10 fl.
- „ **Pariser**-, Chasselas Fontainebleau, 1. die beste aller früheren Tafeltrauben, zeitigt fast in allen Lagen und ist sehr fruchtbar. 1 St. 7 kr., 10 St. 54 kr.
- „ **Rother**, 68. frühe, sehr wohlschmeckende und allgemein beliebte Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 Stück 54 kr.
- „ **Ungarischer**, 100. gr., dunkelblau, früh., s. gut. 18 kr. = 5 sgr.
- Isabella**, 51. schöne, schwarzblaue, amerikanische oder Labrusca-Traube, frühreifend, vortreffl. zu Lauben. 14 kr. = 4 sgr.
- Madeleine hâtive**, (Augustclevner), 37. s. frühe, blaue, fruchtb. und gute Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.
- „ **royale**, 58. ausgezeichnet schöne Augusttraube, neu. 24 kr.
- Malingre, Früher**, 109. die frühreifste und eine der köstl. weissen Früh-Trauben; Mitte August — Anfang September. 1 St. 15 kr., 10 St. 2 fl. 30 kr., 100 St. 21 fl. = 12 Thlr.
- Malvasier, Früher weisser**, 74. grosse, zarte, weissgrüne, gute Traube von sehr kräftigem Wuchs, eine der frühesten Sorten. 9 kr. = 3 sgr.
- Muscadine white**, Abart des Muscatellers, 48. ist sehr gut und sehr fruchtbar. 24 kr. = 7 sgr.
- Muscateller, Früher weisser**, 117. frühe, sehr delikate Tafeltraube, die sehr zu empfehlen ist. 14 kr. = 4 sgr.
- „ **Grauer**, röthlich, sehr fruchtb. und delicat. 9 kr. = 3 sgr.

- Muscat Hambro**, Muscattrollinger, 95. Anf. Oct., s. gr. u. s. edle Tafeltraube v. delikat. Geschmack, s. grossbeerig. 24 kr. = 7 sgr.
- Muscatteller, Römischer**, 138. mit längl. Beeren, köstlich, für warme Lagen. 18 kr. = 5 sgr.
- „ **Rother**, 17. bekannte, sehr delikate Tafeltraube; gute Lage, Ende Sept.—Anfang October. 7 kr. = 2 sgr.
- „ **Schwarzer**, 89. Ende Sept., eine der besten Muscattellersorten, sehr tragbar. 7 kr. = 2 sgr.
- Müllerrebe**, 135. schöne, ziemlich frühe, blaue Wein- u. Tafeltraube, heisst auch Schwarzer Rissling. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.
- Orangetraube**, 49. sehr süsse, etwas kleinbeerige, vortreffl. Tafeltraube. 14 kr. = 4 sgr.
- Petersilientraube**, = Spanischer Gutedel; 139. s. gute, mittelfr. Tafeltraube mit tief geschlitzten Blättern. 7 kr. = 2 sgr.
- Portugieser, Blauer**, 20. bekannte, frühe, sehr volltragende grosse Sorte. 7 kr., 10 St. 54 kr.
- Ruländer, Grauer Clevner**, 73. delikate, zieml. frühe Wein- und Tafeltraube à 7 kr., 10 St. 54 kr.
- Silvaner, Blauer**, 70. s. gute, fruchtbar u. wenig empfindliche blassblaue Tafel- u. Weinbergstraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.
- „ **Grüner**, 131. mittelfrüh reifende, sehr gute und sehr fruchtbar. Wein- und Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr., 10 St. 54 kr.
- St. Laurent, Blauer**, 90. gute, sehr frühe, blaue Weinbergs- und Tafeltraube, sehr zu empfehlen. 14 kr. = 4 sgr.
- Traminer, Gewürz-**, 85. eine der best. Wein- u. Tafeltrauben, sehr süss und sehr angenehm gewürzt. 14 kr. = 4 sgr.
- „ **Rother**, 98. s. gute Weinbergs-, auch Tafeltr. 7 kr. = 2 sgr.
- Trollinger, Blauer**, Black Hambro, Frankenthaler, 59. sehr schöne, grossbeerige, schwarze Traube für Tafel u. Weinb. 7 kr.
- „ **Grauer**, 132. eine sehr schöne und vortreffliche Varietät des blauen Trollinger, früh. 24 kr.
- „ **Muscat-**, 95. grosse, schöne, länglich dunkelblaue Traube. 24 kr. (Siehe Muscat Hambro.)
- Vanille-Traube**, 99. eine der edelsten und köstlichsten Tafeltrauben, sehr zu empfehlen, mittelfrüh. 14 kr. = 4 sgr.
- Ausser diesen sind noch etwa 50 Sorten Tafeltrauben in schwächerer Vermehrung vorhanden.

## 17. Erdbeeren.

Die Preise der Sortimente siehe vorn pag. 5.

Wir besitzen ein namhaftes Sortiment, worunter alle werthvollen Sorten aufgenommen sind und zeigten sich folgende neue Sorten ganz besonders empfehlenswerth.

A. Neueste **de Jonghe'sche** ganz ausgezeichnete Sorten. 1 Pfl. 35 kr. = 10 sgr. Nr. 212. Miss Coutts, 213. Dr. Thompson, 214. Mistriss Wilder.

**B. Neueste amerikanische Preiserdbeeren.** 1 Pfl. 35 kr. = 10 sgr. 215 Ripawam, 216 Flora, 217 Charles Downing, 218 Hoxs 700, 219 Wilsons Albany.

Diese Sorten zusammen 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr.

**C. Neuere Sorten aus Belgien, Frankreich und aus Amerika.** 2 St. 14 kr. = 4 sgr. Nr. 127. Souvenir de Kieff, (de Jonghe); 172 la Fertile (d. J.); 173 Globe (d. J.); 183 la Grosse Sucrée (d. J.); 185 Dr. Nicaise; 186 la Savoureuse (d. J.); 187. Virginie (d. J.); 189 the Lady; 190 Louis Vilmorin (Rob.); 191 la Paysanno (d. J.) 192 White Pine-apple (amer.); 194 Vineuse de Nantes (Boisb.); 195 Baron Deman de Linick (Mack.); 196 Surpasse Grosse sucrée (d. J.); 199 la Rustique (d. J.); 200 Sabreur (Mme. Cl.); 201 Sir Harry Orange (Mack.); 202 Gweniver (Mme. Cl.); 205 Ananas perpetuel (Gloede); 209 Green prolific (Am.); 211 The great Agriculturist (Am.)

Von folgenden Nrn. sind Pflanzen in Parthien, 10 St. zu 54 kr. =  $\frac{1}{2}$  Thlr., zu erhalten.

Nr. 192, 195, 199, 202, 205, 209, 211.

**D. 25 ältere, besonders empfehlenswerthe Sorten.** 2 Pfl. 9 kr. =  $2\frac{1}{2}$  sgr. 1 Marguerite, 4 Lucas, 7 Fillmore, 12 la Constante, 17 Oscar, 18 Prince imperial, 19 Sir Harry, 21 Gewöhnliche Ananas-Erdbeere, 31 Duc de Malakoff, 34 Hoveys Seedling, 57 Cornucopia, 58 Bouhon, 71 Belle Bordelaise, 79. Grande-mère de Bollwiller, 84. St. Lambert, 87. Cremont, 88. Princesse Frédéric William, 89. Blanche de Bicton, 99. Vierländer Moschuserdbeere, 126 Royal Hautbois, 128 le Titien, 132 Scarlet Carmin, 136 Chili Orange, 154 Keens Seedling, 163 Reine des fraises, 165 Rival Queen.

Von folgenden Nrn. sind Pflanzen in Parthien, 10 St. zu 35 kr. = 10 sgr., zu erhalten.

Nr. 12, 19, 21, 79, 84, 89, 132, 136, 163.

### **E. Monatserdbeeren.**

111. Versailler Monatserdbeere. 113 Rothe Monatserdbeere. 174. Janus. 188 Monatserdbeere von St. Gilles. 10 St. von 111 und 113 14 kr. = 4 sgr., 10 St. von 174 und 188 28 kr. = 8 sgr.

## **18. Bäume und Ziersträucher zu Gartenanlagen.**

**Acer Negundo fol. varieg.**, Eschenblättr. Ahorn mit weiss panachirten Blättern, sehr schön. 21 kr. = 6 sgr.

**Aesculus macrostachya**, Grossährige Kastanie, sehr schöner Zierstrauch, im Juni und Juli blühend. 18 kr.

**Ailanthus glandulosa**, Götterbaum, 4—5' hoch. 18 kr. — 24 kr.

**Ampelopsis hederacea**, Wilder Wein. 6 kr. 12 St. 42 kr.

- Amygdalus chinensis alba pl.** Weissgef. chinesische Zwergmandel. 21 kr.  
 „ „ **rubra pl.** Roth gefüllte Zwergmandel, sehr schön. 21 kr.  
 „ „ **persica camelliaeflora fl. pl.** Pfirsichblättriger, mit Camellien ähnlichen gefüllten Blumen. 35 kr. = 10 sgr.  
**Aralia japonica**, Japanische Aralia. 24 kr.  
**Aristolochia Sipho**, Ulmerpfaffenstr., sehr schöne Schlingpflanze. 18 kr.  
**Bignonia radicans**, sehr schöne, orangeroth, blühende Rankenpflanze. 12 kr.  
**Broussonetia papyrifera**, Papiermaulbeerbaum s. sch. 18 kr.  
**Buxus arborescens**, Baumartiger Buchs. 18 kr.  
**Calicanthus floridus**, Gewürzstr., s. zu empfehlen. 24 kr.  
 „ **macrophyllus**, sehr schöner, neuer Zierstrauch. 30 kr.  
**Catalpa syringaefolia**, Syringenbl Trompetenb. 18 kr.  
**Cerasus Chamaecerasus**, Erdweichsel, s. zierlich. 12 kr.  
**Clematis azurea grandiflora**, Waldrebe, blaue, gr.-bl. 24 kr.  
 „ **Sophia**, blassblau, grossblumig. 30 kr.  
**Colutea arborescens**, Blasenstrauch. 7 kr. = 2 sgr.  
**Cornus mascula**, Cornelkirsche, Dürlitze. 12—18 kr.  
 „ **alba**, Weissfrüchtiger Cornelstrauch. 7 kr.  
**Coronilla Emerus**, Strauchartige Coronilla. 7 kr.  
**Crataegus oxyacantha**, fl. albo pl., Weissd., weissgef. 18 kr.  
 „ „ „ fl. roseo pl., „ rothgef. 18 kr.  
 „ „ „ fl. coccineo pleno „ scharlachr. gef. 18 kr.  
**Cydonia japonica**, Japanes scharlachrothe Quitte. 18 kr.  
 „ **rosea umbellata** } sehr schöne, neue  
 „ **Gaujardi** } Varietäten  
 „ **nivea extus coccinea** } à 24 kr.  
 „ **rubra grandiflora** }  
**Cytisus alpinus**, Alpenbohnenbaum. Goldregen. 9 kr.  
 „ **capitatus**, Kopfbülthiger Cytisus. 9 kr.  
 „ **elongatus**, langähriger. 18 kr.  
 „ **sessilifolius**, sitzendblättriger. 9 kr.  
 „ **Laburnum**, Gemeiner Goldregen. 9 kr.  
 „ **purpureus**, Purpurrother Cytisus. 28 kr. = 8 sgr.  
**Deutzia crenata fl. pl.**, Gekerbte, gefülltblühende Deutzia, sehr schön. 14 kr. = 4 sgr.  
 „ **gracilis vera**, Zierliche Deutzie, weissbl. 14 kr.  
 „ **scabra**, scharfblättrige Deutzie, schön. 9 kr.  
**Forsythia Fortunei**, neu und sehr schön. 18 kr.  
 „ **suspensa**, sehr schöner Zierstr., rankend. 12 kr.  
 „ **viridissima**, schön, gelbblühend. 12 kr.  
**Fraxinus excelsior pendula**, Traueresche, hochst. 36—42 kr.  
**Glycine chinensis**, Chines. Glycine, Schlingpflanze. 18 kr.  
**Hedera Helix marmorata**, Marmor. Epheu, s. schön. 9 kr.  
 „ **hibernica**, Irischer oder schott. Epheu. 7—9 kr.



- Hibiscus syriacus fl. pl.**, Syrisch. Eibisch mit gef. Bl. 18 kr.  
**Hippophaea rhamnoides**, Sanddorn. 15 kr.  
**Jasminum nudiflorum**, Nacktblüth. gelb. Jasmin. 14 kr.  
**Keria japonica**, Gelbgefüllter Corchorus. 7 kr.  
 „ „ fol. var. Panaschirter Corchorus. 14 kr.  
**Ligustrum ovatifolium, fol. var.**, sehr schön. 18 kr.  
**Lonicera brachypoda fol. aureo varieg.**, sehr zierl. Schling-  
 pflanze. 18 kr.  
 „ **Caprifolium**, Je länger, je lieber. 7 kr.  
 „ **tartarica**, Tartar. Gaisblatt. 7 kr.  
**Mahonia Aquifolium**, s. schöner, grünblättr. Zierstr. 18 kr.  
**Malus floribunda**  
 „ **spectabilis fl. pl.** } sehr schönblühende Ziersträucher  
 „ **Ringo** } für die Frühlingsflora  
 „ **Toringo** } à 18 kr. = 5 sgr.  
**Mespilus pyracantha**, Feuerdorn, sehr schön. 18 kr.  
**Philadelphus coronarius**, gem. Pfeifenstr., Jasmin. 7 kr.  
**Prunus Avium fl. pl.** Gefülltbl. Süsskirsche 18 kr., hoch-  
 stämmig 35 kr.  
**Prunus Cerasus fl. p.** Gefüllte Weichsel. 18 kr.  
 „ **Laurocerasus**, Kirschlorbeer. 18 kr.  
 „ „ **caucasica**, s. schön u. empfehlensw., neu. 30 kr.  
 „ **triloba fl. pl.** Dreilappiger gefüllter Prunus, einer  
 der schönsten Ziersträucher. 18 kr., hochstämmig 42 kr.  
**Prunus aucubaefolia**, Japanische Traubenkirsche mit ge-  
 fleckten Blättern. 18 kr. = 5 sgr.  
**Prunus Padus**, Traubenkirsche. 9 kr. = 3 sgr.  
**Quercus pedunculata atroatropurpurea**, sehr schöne  
 purpurblättrige Eiche. 1 fl. 10 kr.  
 „ **pyramidalis**. Pyramiden-Eiche, sehr schön und zie-  
 rend. 24 kr.  
**Rhus Cotinus**, Perückenbaum, Sumach. 9 kr.  
**Ribes aureum**, Goldjohannisbeere, wohlriechend. 7 kr.  
 „ **palmatum**, Handförmige Johannisbeere. 7 kr.  
 „ **sanguineum**, Bluthrothe „ 9 kr.  
 „ „ **fl. pl.**, gefüllt blühende. 18 kr.  
**Robinia Bessoniana**, die schönste Art Kugelacazie, sehr  
 dauerhaft. Hochstämmig 48 kr.  
 „ **Decaisneana**, prachtvolle neue Acazie, st. Pfl. 35 kr.  
 H. 48 kr.  
 „ **hispidia** Rothblühende Acazie. 18 kr. = 5 sgr.  
 „ **pyramidalis**, Pyramiden-Acazie. 24 kr. = 7 sgr.  
**Rubus laciniatus**, Geschlitzblättr. Brombeere. 24 kr.  
 „ **odoratus**, Wohlriechende. 7 kr.  
**Salix americana pendula**, Amerik. Trauerw., sehr dauer-  
 haft. 18 kr., hochstämmig 48 kr. — 1 fl.  
**Salix annularis**, Lockenweide. 9 kr.  
 „ **argentea**, Silberweide. 9 kr.  
 „ **laurifolia**, Lorbeerblättrige, sehr schön. 9 kr.

- Salix rosmarinifolia**, Rosmarinweide. 9 kr.  
 „ **uralensis**, Spagatweide. 12 kr.  
**Sambucus nigra laciniata**, Geschlitztblättr. Hollunder. 9 kr.  
 „ „ **fol. var.**, Buntblättriger „ 18 kr.  
 „ „ **racemosa**, Traubenhollunder. 9 kr.=3 sgr.  
**Sophora japonica**, Japanesische Sophore. 18 kr.—35 kr.  
**Spiraea Billardi**, Billards. 9 kr.  
 „ **callosa**, Schönrothe Spiraea. 7 kr.  
 „ „ **alba**, Neu, weisse, sehr zierlich. 15 kr.  
 „ **candida**, Glänzend weisse. 7 kr.  
 „ **Douglasi**, sehr schön. 9 kr.  
 „ **prunifolia fl. pl.**, Gefüllte weisse. 15 kr.  
 „ **Reveesii fl. pl.**, Neue, sehr schön rosenroth. 15 kr.  
**Staphylea pinnata**, Pimpernuss. 12 kr.  
**Symphoricarpos racemosa**, Schneebeere, Peterstr. 7 kr.  
**Syringa chinensis**, Chinesischer Flieder. 7 kr.  
 „ **vulgaris**, Triumph d'Orleans. 18 kr.=5 sgr.  
 „ „ Gemeiner spanischer Flieder. 7—9 kr.  
 „ „ Princesse Camille de Rohan. 18 kr.=5 sgr.  
 „ **persica**, Persischer. 9 kr.  
**Tamarix gallica**, Französische Tamariske. 9 kr.  
**Taxus baccata**, Beerentragender Taxus, Eibenbaum. 18 kr.  
**Thuja orientalis**, Morgenländ. Lebensbaum. 18 kr.—30 kr.  
 „ **Warreana**, f. nördl. L. d. schön. Lebensb. 24 kr.=7 sgr.  
**Tilia argentea**, Silberlinde. Hochst. 48 kr.  
 „ **mississippiensis**, Mississippi L., sehr grossbl. Hochst. 42 kr.  
**Ulmus pyramidalis**, Pyramiden-Ulme. 24 kr.=7 sgr.  
**Viburnum Opulus fl. pl.**, Schneeball. 9 kr.=3 sgr.  
**Vitis amurensis**, 14 kr.  
 „ **vulpina**, 7 kr. } sehr schöne Rebenarten zu  
 „ **Labrusca**, 9 kr. } Laubengängen.  
**Weigelia amabilis**, sehr schön. 14 kr.  
 „ „ **alba**, weissblühende. 21 kr.  
 „ **rosea**, Rosenrothe, einer der schönsten und dauerhaftesten Schmucksträucher. 9 kr., 10 St. 1 fl. 10 kr.

### 19. Hochstämmige Rosen.

Von solchen ist ein schönes u. ausgewähltes Sortiment in Cultur. Hochstämmige 4—5' hohe à 36—42 kr.; im Sortiment unserer Wahl in 10 Sorten 6 fl.

Wir führen nur als Beispiel folgende Sorten an:

**Remontantes:** Abdelkader, André Desportes, Anna de Diessbach, Auguste Mie, Belle de Massifs, Patrizi, Cardinal, Claude Million, Comtesse de Chabrillan, Duc de Cazes, Duchesse de Cambacerès, Empereur de Maroc, Empereur Napoleon, Enfant de France, Eugène Appert, Francois Arago, Geant de Batailles, General Jacqueminot, Imperatrice Eugenie, la Brillante.

lante, la Reine, Laelia, Lord Raglan, Eugène Verdier, Mad. Furtado, Madem. Bonnaire, Marie Baumann, Marechall Vaillant, Mère de St. Louis, Pius IX., Prinz Leon Kotschoubey, Professeur Koch, Senateur Vaisse, Souvenir de Mr. Rousseau, Victor Verdier, William Griffith etc. **Thea**: Devoniensis, Gloire de Dijon, Triomphe de Luxemburg, le Pactole. **Bourbon**: Louise Odier, Paxton, Reine de Isles Bourbon, Souvenir de la Malmaison, Victor Emmanuel, **Noisette**: Aimé Vibert, Celine Forestier, Lamarque. **Moosrosen**: Madame Ed. Ory, Salet. **Capuzinerrose**: Persian Yellow.

**Marschall Niel**: neu, sehr schön, höchst. 1 fl.

## 23. Schönblühende Staudengewächse fürs freie Land.

Ausser den Sortimenten, welche eine grosse Anzahl der reichblühendsten schönen Stauden enthalten (deren Preise vorn angegeben sind) empfehlen wir noch besonders:

**Aster ericoides**, vortrefflich zu Grün in Bouquets. 1 St. 7 kr., 10 Pflanzen 1 fl.

**Aurikeln**, Luyker, I. Auswahl, 10 Stück 35 kr. = 10 Sgr.

**Gefüllte Gartennelken** (*Dianthus caryophyllus* f. pl.), Sämmlinge von Nummerblumen, 10 Stück 52 kr. =  $\frac{1}{2}$  Rthlr.

**Anemone Hepatica fl. pl. rubro et coerulesc.** à 9 kr. = 3 sgr. 10 Stück 1 fl. 24 kr. = 25 sgr.

**Diclytra spectabilis** à 14 kr. = 4 sgr., 5 Stück 1 fl. = 17 sgr.

**Iris germanica var.**, in sehr schönen Sorten, für grössere Gruppen: 5 Stück 28 kr. = 8 sgr.

**Cyclamen europeum**, Alpenveilchen 14 kr. = 4 sgr.

**Amsonia salicifolia**, sehr zierlich, blau 9 kr.

**Delphinium formosum**, sehr schön 7 kr.

**Pyrrhetrum roseum u. fl. pl.** 7 kr., 24 kr.

**Viola odorata Brandiana**, sehr schön 12 kr.

„ „ **Queen of the Violets** 12 kr.

**Farrnkräuter u. a. Pfl.** zu Felsenparthieen 10 Pflanz. 42 kr. = 12 sgr.

## 24. Georginen oder Dahlien.

Das Sortiment enthält nur tadellose Blumen. Die mit \* bezeichn. sind Musterblumen allerersten Ranges und kosten per St. 24 kr. = 7 sgr., 10 St. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr. Die übrigen kosten das Stück 12 kr., ein Sortiment von 10 Sorten 1 fl., von 25 Sorten 4 fl. = 2 Thlr. 8 sgr. Die nachgesetzten Zahlen bedeuten die gewöhnliche Höhe der einzelnen Sorten.

1. **Beauty de l'Europe**; hellrosa m. carmin Sp. u. Rand. 3'.

2. **\*Beelzebuth**; hellviolett, braun punktiert, sehr schön. 4'.

3. **\*Charivari**; gelb m. purpstr. u. weiss. Sp., s. viol. sch. H. 4'.

4. **Cosack**; dunkelpurpur. H. 5'.



5. **\*Ernst Benary**; dkl. braunv., edle, m. hellen Spitzen. 3'.
6. **Erum Capendii**; hellkirschroth mit weissen Sp. 4'.
7. **Felicia**; kirschroth mit weissen Sp. 4'.
8. **Fr. Hebbes**; dunkelviolettgriin, grossbl. 4'.
9. **Freund Schneider**; blasshautf. mit kirschroth. 5'.
10. **\*Freundin**; (Mard.); blassrosa im Gr. dklr. prachtv. H. 5'.
11. **\*Friedrich Haller**; purpur mit gelbem Schlund. 5'.
12. **Frisette**; dunkelrosa grossbl. H. 5'.
13. **\*Gärtnerbraut**; weiss, sehr grossblumig. 5'.
14. **\*Glory**; leuchtend kirschroth, extra schön. 3'.
15. **\*Joh. Dorler**; gelb und roth gestrichelt. 3'.
16. **Laien Tissard**; blass zinnober. H. 4'.
17. **Madame Evarista**; scharlach corallenroth. 3'.
18. **Nartiala**; schön, dunkel lilla, 4'.
19. **Oblata**; weiss, grossblumig extra. 4'.
20. **\*Rose v. Osterland**; rosa violett, grossbl. H. 6'.
21. **Sanspareil**; feurig zinnober. H. 7'.
22. **Senechal**, braunroth prachtvoll gebaut, grossbl. H. 4'.
23. **Sondersgleichen**; gelb, mit weiss, sehr grossbl. 6'.
24. **\*Wacht am Rhein**; purpurbr. m. feur. carm., hellr. 5'.

#### Liliput Georginen.

25. **\*Agnes**; weiss, rosa Schein, sehr zart und schön. 4'.
26. **\*Bunter Knabe**; paeonienbl., dunkelpurpur. 4'.
27. **\*Dr. Schwebbes**; leuchtend zinnober. H. 3 $\frac{1}{2}$ '.
28. **\*Emilie Raymont**; rosa mit violetten Spitzen. 4'.
29. **\*Freund Benary**; Sämling, schwarzbraun, extra sch. 3'.
30. **\*Gelb Zwerg**; leuchtend gelb, sehr schön. 2 $\frac{1}{2}$ '.
31. **Gärtnerfreude**; chamois mit purp. gestr. u. punkt. 4'.
32. **Gruss an Blessnitz**; sam. rosa m. purpur. Sp. ext. sch. 3 $\frac{1}{2}$ '.
33. **\*Kleine Elsterperle**; blasslila mit silberweiss. H. 3'.
34. **\*Kleiner Leuchtkäfer**; leicht hellgelb m. hellz. Sp. H. 4'.
35. **Kleines, Goldlicht**; gelb m. scharlach schön. Spitzen. H. 4'.
36. **\*Kleine Rosenbraut**; hellrosa mit leucht. carm. H. 3'.
37. **Kleine Meta**; weisslich mit gelbem Schlund, schön. 3'.
38. **\*Orlearius**; weiss mit dunkelviolet gestreift. 2 $\frac{1}{2}$ '.
39. **\*Perle**; (Mardner), rein weiss extra schön. Höhe 2 $\frac{1}{2}$ '.
40. **Princesse Alice**; (Mard), prächtig, rosapurpur, sehr vollblühend, allerersten Ranges. H 2'. 1 fl.
41. **\*Scharlachzwerg**; dunkelponceau. H. 3 $\frac{1}{2}$ '.
42. **\*Utz**, braunviolett, sehr schön. 3 $\frac{1}{2}$ '.
43. **Zarte Nelke**; weiss mit rosa purpur gestreift. 2 $\frac{1}{2}$ '.
44. **\*Zwergkönigin**, carminp. mit weissem R. H. 1 $\frac{1}{2}$ —2'.

#### 25. Blumen-, Gemüse- & Landwirthschaftl. Samen.

Sortimente von ersteren siehe vornen in der Preisübersicht; über die verkäuflichen Gemüse- und Blumensamen wird später ein besonderer Catalog ausgegeben, welcher auf Verlangen gratis zugeschickt wird.



Als besonders empfehlenswerth nennen wir:

Die **Blaue Speckstangenbohne**, *Phaseolus compressus* Lucasianus, v. Mart. Neue Stangenbohnen mit dunkelvioletten Hülsen; Samen gelblich, fleischfarben; die Hülsen sind sehr lang und äusserst markig, werden nicht zähe und kochen sich sehr schön grün. Eine der ergiebigsten, besten und starkwüchsigsten Stangenbohnen. (Neuberts Gartenmagazin 1867, Septbr.) 2 Loth 7 kr. = 2 sgr.,  $\frac{1}{2}$  fl. 42 kr. = 12 sgr., 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

**Gelbschalige schwarze Speckbohne aus Algier.** *Phaseolus compressus niger algiriensis*.

(Neue grösste weisschalige schwarze Wachsstangenbohne aus Algier, Cat. von Benary). Sehr grosse und breite vorzügliche gelbschalige frühreife Speckbohne; Wuchs gemässigt, äusserst tragbar. Samen gross, etwas breitgedrückt, schwarz. 1 fl. 35 kr. = 10 sgr.

**Ceratochloa australis**, (*Bromus Schraderi*), s. ergiebiges Futtergras mit breiten Blättern, kann 5—6mal geschnitten werden und hält 2—3 Jahre aus, verlangt sehr dünne Saat, da sich die Pflanze sehr stark bestockt. Der Samen ist haferähnlich und kann statt Hafer verfüttert werden 1 fl. 35 kr. = 10 sgr.

**Schottisches Raygras**, (feinblättrige Abart des Englischen Raygrases), *Lolium perenne tenue*. 1 fl. 16 kr., 25 fl. 5 fl., 1 Ctr. 18 fl.

## 25. Werkzeuge, Geräte, Modelle und Materialien für Obstbau, Gartenbau und Weinbau.

(Auszug des Empfehlenswerthesten aus unserem Geräthecatalog.)

1. **Messer:** sehr gute Gartenmesser je nach Grösse und Eleganz von 48 kr. = 14 sgr. bis 1 fl. 38 kr. = 28 sgr. Neues Gartenmesser mit vollständig versenkter Säge 1 fl. 54 kr. = 1 Rthl. 3 sgr. Weingärtnerhabe mit schliessbarer Klinge 48 kr. = 14 sgr. und 1 fl. = 17 sgr.
2. **Baum- und Rebscheeren:** a) mit Horizontalfeder 1 fl. 30 kr. = 26 sgr. b) Starke Baumscheere 2 fl. 24 kr. = 1 Rthl. 11 sgr. c) Neue Baumscheere von Troyes (*Secateur Cornu*) 2 fl. 48 kr. = 1 Rthl. 18 sgr.; dieselbe doppelschneidig 3 fl. = 1 Rthl. 21 sgr.; die letztere mit stellbarer Feder 3 fl. 30 kr. = 2 Rthl. Diese Cornuscheeren sind durch ihre ausgezeichnete Leistung, wie solide Arbeit sehr empfehlenswerth. d) *Secateur Vigier*, zum Pfirsichschnitt sehr zu empfehlen, 2 fl. 20 kr. = 1 Rthl. 10 sgr. e) Amerikanische Baumscherre, sehr praktisch und gut zu handhaben, 2 fl. 54 kr. = 1 Rthl. 20 sgr.
3. **Pincierzange** (zum Abzwicken krautartiger Zweige): 2 fl. 34 kr. = 1 Rthl. 13 sgr. **Neue Spalierzange**, sehr praktisch zum Casement und sehr zu empfehlen, 2 fl. 20 kr. = 1 Rthl. 10 sgr.
4. **Ringelzange**, besonders zum Ringeln der Reben, kleinere 2 fl. 12 kr. = 1 Rthl. 8 sgr. und grössere 2 fl. 54 kr. = 1 Rthl. 20 sgr. Kiegersche, sehr zu empfehlen, 2 fl. 6 kr. = 1 Thlr. 6 sgr.

- 5. Veredlungsmesser:** Hohenheimer V. 42 kr. = 12 sgr.; Siebenfreudsches V. einklingig 42 kr. = 12 sgr., zweiklingig 54 kr. = 16 sgr. Gewöhnliches Oculirmesser 42 kr. = 12 sgr. Englisch Oculirmesser 35 kr. = 10 sgr. Oculir- und Copulirmesser 49 kr. = 14 sgr. Neues französisches verbess. Oculirmesser 1 fl. 36 kr. = 28 sgr. Coers Veredlungsmesser zweiklingig, 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., einklingig 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Gaisfuss 1 fl. 6 kr. = 19 sgr.
- 6. Baumsägen:** Bogensäge nach Lucas 1 fl. 27 kr. = 25 sgr. und 1 fl. 34 kr. = 27 sgr. Neue französische Taschensäge 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.; beide sehr zu empfehlen.
- 7. Baumscharren:** Reutlinger 35—42 kr. = 10—12 sgr. Wellenförmige B. 42 kr. = 12 sgr. Astputzer 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Wundenreiniger 35 kr. = 10 sgr. Schröpfeisen 48 kr. = 14 sgr.
- 8. Raupenscheeren:** Cornu-Baumscheere als Raupenscheere eingerichtet, aber auch als Handscheere zu gebrauchen, 3 fl. 30 kr. = 2 Rthl. Gewöhnliche Raupenscheere 2 fl. 20 kr. = 1 Rthl. 10 sgr. und 3 fl. 30 kr. = 2 Rthl.
- 9. Bodenbearbeitungsgeräte:** Baumschulspaten 1 fl. 14 kr. = 21 sgr., 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., 1 fl. 34 kr. = 27 sgr. Schaufelspaten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. Reihenhacke 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Krail 42 kr. = 12 sgr. und 49 kr. = 14 sgr. Eiserne Handhacke 52 kr. = 15 sgr. Pflanzhacke 28 kr. = 8 sgr. und 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Pfahleisen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. Neuer Gartenrechen 35 kr. = 10 sgr. Pflanzenstecher 35 kr. = 10 sgr. Jäteisen 35 kr. = 10 sgr. Spargelmesser 42 kr. = 12 sgr. u. 52 kr. = 15 sgr.
- 10. Obstbenutzungsgeräte:** Obstbrecher, verbesserte 1 fl. = 17 sgr. Obsthäkchen 42 kr. = 12 sgr. Obstschälmaschinen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., polirt 1 fl. 45 kr. = 1 Rthl. Amerikanische von Gusseisen 3 fl. 48 kr. = 2 Rthl. 5 sgr. Obstschnittmaschinen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., polirt 1 fl. 45 kr. = 1 Rthl. Kernhausbohrer 28 kr. = 8 sgr. Obstmesser von Horn 15 kr., 1 St. 2 fl. 20 kr. = 1 Rthl. 10 sgr. Kernhauslöffelchen, zum Ausschneiden des Kernhauses 18 kr. = 5 sgr.
- 11. Modelle:** Neue Gemeindeobstdörre von Lucas,  $\frac{1}{5}$  natürliche Grösse nebst Beschreibung 8 fl. 45 kr. = 5 Rthl., kl. Dörre, Schnelldörre f. Haushaltungen, von Lucas, 4 fl. 30 kr. = 2 Rthl. 17 sgr. Tableau der 12 besten Veredlungsarten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.
- 12. Obstnachbildungen;** Arnoldi's Obstcabinet in naturgetreuen Abbildungen, die Lieferung zu 6 Früchten, 3 fl. 30 kr. = 2 Rthl. Bis jetzt sind 30 Lieferungen erschienen.
- 13. Schleifsteine,** bessere 18 kr., gewöhnliche 7 kr.
- 14. Nummerhölzer und Bindematerialien.** Nummerhölzer a) zum Anhängen 2 $\frac{1}{4}$ " lang à 14 kr. = 4 sgr., 4" à 21 kr. = 6 sgr., 4 $\frac{1}{4}$ " 25 kr. = 7 sgr., 9" 1 fl. 10 = 20 sgr., 12" à 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.; b) zum Stecken 4" à 14 kr. = 4 sgr. 5" à 18 kr. = 5 sgr. Die Nummerhölzer sind sämmtlich

mit gelber Oelfarbe angestrichen und die zum Anhängen mit Bindfäden versehen.

**Russischer Lindenbast** per  $\text{℥}$  21 kr. = 6 sgr., 10  $\text{℥}$  zusammen 3 fl. = 1 Thlr. 22 sgr., Palmfaser 1  $\text{℥}$  7 kr. = 2 sgr., 10  $\text{℥}$  1 fl. = 17½ sgr.

**Präparirte Lederstreifen** in 4 Nummern, kleinste zum Anbinden von Etiquetten 100 St. 28 und 35 kr. = 8–10 sgr., zum Anbinden von Bäumen 100 St. 42–54 kr. = 12–15 sgr.

**Wollgarn**, zum Binden beim Oculiren, 1  $\text{℥}$  1 fl. 20 kr. = 23 sgr.

**Baumwollgarn**, grobes, zum Veredeln mit Reiser, 1  $\text{℥}$  1 fl. 20 kr. = 23 sgr.

**15. Baumwachs, kaltflüssiges**, in Blechbüchsen, a) Oberdieck'sches, b) Lucas'sches, beide das  $\text{℥}$  35 kr. = 10 sgr., ½  $\text{℥}$  24 kr. = 7 sgr.

**16. Präparirtes Schieferöl**, zum Vertilgen der Blattläuse 1  $\text{℥}$  in fest verlötheter Blechbüchse 30 kr. = 10 sgr.

**17. Gartenspritzen** von Beutenmüller, grössere lackirte 6 fl. 24 kr. = 3 Rthlr. 20 sgr., unlackirt 6 fl., kleinere lackirte 4 fl. 54 kr., unlackirte 4 fl. 36 kr..

**18. Obstmahlmühlen, Frankfurter und Obstweinpresen** in bester Construction, erstere 75–100 fl., letztere 130–150 fl.

## 28. Bücher über Pomologie, Obst-, Gemüse- und Weinbau.

**Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau.** Organ des Deutschen Pomologen-Vereins. Redaction: Oberdieck und Lucas. Monatlich 1 Heft 2 Bogen u. 2 Abb. 1865–1868. Bezug durch Post, Buchhandel oder das Pomol. Institut. Der Jahrgang 4 fl. 12 kr. = 2 Thlr. 12 Sgr.

**Illustriertes Handbuch der Obstkunde.** Auf Veranlassung der zweiten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter, unter Mitwirkung von mehreren Herausgebern von Fr. Jahn, Dr. Ed. Lucas und J.-G. C. Oberdieck. I. und IV. Band Aepfel. II. und V. Band Birnen, III. Band Steinobst. à Band Thlr. 2. 10 Sgr. = fl. 4. Wird fortgesetzt und sind bis jetzt 18 Liefgn. à 12 Bogen ausgegeben à 1 fl. 20 kr. = 24 Sgr.

**Das Beerenobst von Maurer.** Separatausgabe der 17. Lieferung des Illustr. Handbuchs. 1 fl. 36 kr.

**Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten**, besonders für Lehranstalten. Systematische Zusammenstellung aller Abbildungen des Illustr. Handbuchs der Obstkunde nebst erläuterndem Text in Tableauform von Dr. Ed. Lucas. I. Band Aepfel, Taf. 1–15, nebst Text 3 fl. 36 kr. II. Band Birnen, Taf. 1–23. (jetzt unter der Presse). III. Band Steinobst, Taf. 1–8, 2 fl. 12 kr.



- Leitfaden zum Bestimmen der Obstsorten von Ed. Lucas.** Zunächst für die Besitzer des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde. 1863. 35 kr. = 10 Sgr.
- Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten** bearbeitet von Dr. Ed. Lucas. Mit 5 lithogr. Tafeln und zahlreichen Holzschnitten. 1867. 2 fl. 12 kr.
- Die Lehre vom Obstbau, auf einfache Gesetze zurückgeführt.** Ein Leitfaden für Vorträge über Obstcultur und zum Selbstunterricht von Dr. Ed. Lucas und Dr. Fr. Medicus. Mit 99 eingedruckten Holzschnitten. Dritte Auflage. 15 Bogen. 8. 1 fl. 24 kr.
- Die Gemeindebaumschule.** Eine gemeinfassliche Dienst-anweisung für Gemeindebaumwärter von Ed. Lucas. 3. Auflage. 1 fl. 8 kr. = 20 Sgr.
- Der Obstbau auf dem Lande. Eine gemeinfassliche** belehrende Dienst-anweisung für Gemeindebaumwärter von Ed. Lucas. 4. Auflage. 54 kr. = 16 Sgr.
- Populäre Anleitung zum ländlichen Gartenbau, als** Mittel zur Erhöhung des Wohlstandes und der Landesverschönerung. Mit 3 Taf. Abb. Von Ed. Lucas. 54 kr. od. 16 Sgr.
- Die Obstbenutzung. Eine gemeinfassliche Anleitung** zur wirthschaftl. Verwendung unserer wichtigeren Obstsorten. Mit 4 Tafeln Abbildungen und vielen Holzschnitten. 2 fl. 12 kr. oder 1 Thlr. 7½ Sgr.
- Das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur** von H. Maurer, Grossh. sächs. Hofgärtner. 1 fl. 24 kr. oder 24 Sgr.
- Beiträge zur Hebung der Obstcultur** von Oberdieck und Lucas. Mit 1 Plan. 1 fl. 12 kr. = 21 Sgr.
- Die Kernobssorten Württembergs, eine systematische** Uebersicht derselben nebst kurzer Beschreibung u. s. w. von Ed. Lucas. 1 fl. 30 kr. = 26 Sgr.
- Ueber die Mängel und Hindernisse unserer Obstkultur** von Ed. Lucas. 30 kr. = 8½ Sgr.
- Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde.** Herausgegeben vom Pomolol. Institut in Reutlingen. Mit zahlreichen Holzschnitten. Jahrg. I.—VII. à 28 kr.; VIII. Jahrg. (1868) 36 kr. = 12 Sgr.
- Vollständiges Register zu den X. Jahrgängen der** Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau von Th. Belke. 54 kr. = 16 Sgr.
- Der Gemüsebau. Anleitung zur Cultur der Gemüse** in Garten und Feld, für Landwirth, Gärtner und Gartenfreunde von Ed. Lucas. 2. Aufl. 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.



**Praktische Anleitung zur Baumzucht von Ch. Baltet** in Troyes. Mit einer Einleitung von Generalconsul Ladé. Mit dem Porträt des Autors und 44 Abbild. 1 fl. 36 kr.

**Die Gartenbohnen. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung.** Von Georg v. Martens. 2. Ausg. Mit 13 Tafeln in Farbendruck nebst Text. cart. fl. 3. 36 kr. = Thlr. 2.

**Kurze Anleitung zur Obstkultur. Als Leitfaden bei** Vorträgen über Obstbau an Seminarien, pomologischen und Gartenbau-Instituten. Landwirthschaftlichen Lehranstalten und Fortbildungsschulen, wie auch zum Selbstunterricht von Dr. Ed. Lucas. Mit 4 Tafeln Abbild. 54 kr. oder 16 Sgr. In Parthien billiger.

**Beiträge zur Förderung der Obstkultur und Obstkunde in Deutschland** von L. Müller. 1 fl. 30 kr. = 26 Sgr.

**Beschreibung einer neuen Gemeindeobstdörre** von Dr. Lucas. Mit einer Lithographie. 9 kr. = 3 Sgr.

**Abbildungen württembergischer Obstsorten. Eine** Sammlung vorzüglicher Aepfel- und Birnensorten, ausgewählt bei der vaterländischen Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt 1857. Von Ed. Lucas. 12 Tafeln in Farbendruck nebst Text. 4 fl. oder 2 Thlr. 9 Sgr.

**Abbildungen württembergischer Obstsorten. Zweite** Abtheilung. Eine Sammlung vorzüglicher Steinobstfrüchte. Von Ed. Lucas. 6 Tafeln in Farbendruck mit Text 2 fl. 12 kr. oder 1 Thlr. 7½ Sgr.

**Abbildungen der Traubensorten Württembergs** von Christian Single. 19 Tafeln in Farbendruck mit Text. 5 fl. 24 kr. oder 3 Thlr. 3 Sgr.

**Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Gesälzbereitung** von Ed. Lucas. Mit 1 Tafel. 15 kr. = 5 Sgr.

**Abbildung von Reutlingen und Umgebungen in** Ton-  
druck (mit dem Pomol. Institut). 42 kr. = 12 Sgr.

---

## Unterrichtskurse im Pomologischen Institut.

Dasselbe hat die Aufgabe, tüchtige Pomologen, Kunstgärtner und Obstzüchter heranzubilden. Das Wintersemester u. zugleich ein neuer Lehrkurs beginnt jährlich den 1. Oktober.

Lehrfächer: Allgem. Pflanzenbau, Gemüsebau, Obstbau, Baumschnitt, Weinbau, Hopfenbau, Pomologie, Gehölzkunde, Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Allgemeine und specielle Botanik, Geognosie, Chemie und Physik, Encyclopädie der Landwirthschaft, Geometrie und Mathematik, Buchhaltung, Zeichnen.

Honorare: 1) Höhere Lehranstalt für Pomologie und Gartenbau für das Semester 30 Thlr. = 52 fl. 30 kr. 2) Gartenbauschule 20 Thlr. = 35 fl. 3) Obstbauschule 2½ Monat (5. März bis 25. Mai) 10 Thlr. = 17 fl. 30 kr. — für Unterricht, Wohnung, Holz, Licht und Bedienung. Kost im Institut monatlich 7 Thlr. 5 Sgr. = 12 fl. 30 kr. Dagegen erhalten die Zöglinge eine Arbeitsentschädigung im Sommer täglich von 12 kr., im Winter 10 kr.

Die Anstalt besitzt eine wohleingerichtete, sehr ausgedehnte Baumschule, eine grössere Obstanlage, werthvolle Sammlungen, Bibliothek u. s. w.

Die Zöglinge werden ebenso praktisch wie theoretisch ausgebildet.

Ausführliche Statuten stehen gratis zu Diensten.

### Gärtnerstellen-Gesuche und Nachweisungen über tüchtige Gärtner,

besonders im Obstbau und der Pomologie Erfahrene, werden gerne besorgt und den Reflektirenden dazu ein gedrucktes Formular gesendet, in welches die Bedingungen einzutragen sind.

---



---

Druck der C. Maier'schen Buchdruckerei (Eugen Ulmer)  
in Ravensburg.

---



